Azul Chardonnay

100% Chardonnay

A la vista es un vino blanco brillante. Refrescante y vibrante. Sus aromas y sabores frutales y florales, junto con su acidez equilibrada, lo convierten en una opción versátil y agradable para disfrutar en diferentes ocasiones. Ideal para aquellos que prefieren vinos blancos mas ligeros y sin influencia de la crianza en barricas.

ficha técnica

VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato / Tunuyán
Altura	1200 msnm
Año de plantación	2003/2005
Sistema de riego	goteo
Fertilización	No
Produccion p/ha	100 quintales

COSECHA

Fecha	27 feb - 06 marzo
Forma	manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración pre-fermentativa	48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	Desborre previo

Fermentación

Cepa de levaduras	Saccharomyces cereviseae
Duración	15 dias
Temperatura	14° C
Maceración sobre lías	20 dias

PROCESOS DE CONSERVACION

Tanque	Acero inoxidable

EMBOTELLADO

Filtración	placas
Total producción	10.000 botellas