

LÍNEA ROBLE

CHARDONNAY

PRESENTACIÓN

Productor: Casa Araujo Bodega
Línea: Roble
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina
Botella: cónica baja, con picada, color verde oliva, 750 ml.
Corcho: Natural

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay, viñedos propios
Cosecha: 2015
Altitud: 600 m s.n.m
Edad de viñedos: 12 años
Irrigación: por superficie
Rinde por hectárea: 6000 kg
Densidad: 4000 plantas por hectárea
Conducción: espaldera
Suelo: franco-arenoso
Poda: tradicional
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 13 grados, 30 días
Fermentación maloláctica: 100% natural
Madera: 6 meses roble francés

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,0 % vol.
Acidez: 5,70
Azúcar: 4,25 g/L.
Aditivos: sulfitos

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador
Peso por caja: 7.020 kg
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una)

Temperatura de Servicio: entre 10 °C y 14 °C
Notas de cata: A la vista presenta color amarillo claro y en nariz se destaca el aroma a manzana con leves notas amaderadas. En boca resulta armonioso y se perciben amables taninos originados por la evolución del roble.



CASA
araujo
B O D E G A

- Unimos Historias- www.casaaraujo.com.ar