

# LÍNEA VARIETAL

# CHARDONNAY

---

## PRESENTACIÓN

Productor: Casa Araujo Bodega  
Línea: Varietales  
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina  
Botella: recta, transparente, 750 ml.  
Corcho: Natural

---

## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay, viñedos propios  
Año de cosecha: 2016  
Altitud: 600 m s.n.m  
Edad de viñedos: 10 años  
Irrigación: por superficie  
Rinde por hectárea: 8000 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

---

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,2 % 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 8 °C y 12°C  
Notas de cata: A la vista presenta color amarillo claro con reflejos plateados y en nariz se destaca el aroma a manzana. En boca resulta armonioso y se perciben sus características primarias de frescor y fruta, típicas de los vinos jóvenes.

CASA  
**ARAUJO**  
BODEGA

