



GRAFFIGNA CHARDONNAY

Santiago Graffigna fundó una de las primeras bodegas de Argentina en 1870. A lo largo de los 150 años transcurridos desde entonces, hemos honrado su visión con una línea de vinos distintivos que celebran a las personas que abrazan su propia forma de hacer las cosas, con carácter.

ORIGEN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina. Regiones que poseen una gran amplitud térmica y más de 300 días de sol al año, condiciones ideales para la producción de uvas de la más alta calidad.

NOTA DE CATA

Presenta un color amarillo con matices dorados. Los aromas están definidos por las notas de frutas tropicales, como el durazno blanco. En boca, el paladar es muy equilibrado entre jugosidad y sucrosidad típica de la variedad. Final frutado y aterciopelado.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

La cosecha es en forma mecánica-despalillada y nocturna, en lotes de 4.000 Kgs de uva.

El prensado se realiza separando el mosto a bajas temperaturas y luego éste decantado fermenta en tanques de acero inoxidable a 12 - 14° C, durante 20 días.

El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus.

100% del vino sobre sus borras finas durante al menos 4 meses en tanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12,5%

pH: 3,20

Acidez total g/l en ác. tartárico: 6,20

Azúcar residual g/l: 1,80

MARIDAJE:

Es ideal para acompañar platos de pescados o tablas de mar.

Temperatura de servicio recomendada: 10-12°C.