



CUNA DE PIEDRA CHARDONNAY 2024

No solo pedregoso e rico em minerais da nossa propriedade Los Cerros, as nossas uvas Chardonnay proporcionam vinhos frescos e com acidez natural.

VARIEDADE 100% Chardonnay

SOL Los Cerros de San Juan é caracterizada pela natureza rochosa das serras, com excelente drenagem, que delimitam a região. As uvas crescem em um solo de pedras roladas que, em conjunto com o clima, atingem a maturação perfeita.

VENDIMIA Manual. Colhida nos primeiros dias de fevereiro.

ENÓLOGOS Michel Rolland - Rodolfo Bartora

ELABORAÇÃO

Tradicional. Fermenta lentamente a 15 °C com leveduras nativas até ficar apenas com o açúcar residual. 30% deste vinho fermenta durante 6 meses em barricas de carvalho, conferindo aromas de mel e baunilha, delicadeza, volume e persistência. Uma vez estabilizado, é filtrado e misturado com 70% do vinho fermentado em tanques de aço inoxidável, para depois ser engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De boa acidez natural, notas cítricas que, após o seu passo pelo carvalho, ganham volume na boca e complexidade.

HARMONIZAÇÃO Mariscos, peixes e queijos macios.

DADOS TÉCNICOS Álcool: 12,8%

POTENCIAL DE GUARDA

5 años