



SALENTEIN

VALLE DE UCO

MENDOZA ARGENTINA



Salentein Chardonnay Reserve

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Chardonnay: 95% La Pampa – 5% Finca San Pablo.

Denominación de Origen: Valle de Uco – Tunuyán, Mendoza.

Vinificación: Las uvas se cosecharon manualmente y se transportaron en bins de plástico de 400 kg. Para la elaboración, se siguió el protocolo del método oxidativo.* Se efectuó prensado de los racimos enteros y un desborre previo a la fermentación. La fermentación del mosto se realizó en barricas de roble francés a una temperatura de 18° C - 20° C, desarrollándose con absoluta normalidad, una vez finalizada, se realizó trabajo de borras y el vino terminado permaneció durante 6 meses en contacto con el roble. El 60% de los componentes realizó la fermentación maloláctica.

Notas de Cata: Brillante, amarillo con reflejos verdes. Aroma complejo, notas de flores blancas, frutas tropicales y cítricos. En la boca presenta entrada suave. Dulce y untuoso en la media boca, persistente final. Su acidez natural lo hace un vino fresco y su paso por roble y trabajo sobre borras, le confieren elegancia y untuosidad.

Temperatura de Servicio: Servir entre 12° C y 14° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Gastronomía: Vino de notable cuerpo que acompaña muy bien con platos elaborados de pescados blancos, mariscos, carnes blancas y pastas con bechamel.