



FILENI MARTÍN

CHARDONNAY 2020

ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

VARIEDAD

100% Chardonnay

SUELOS

Franco arenoso, con gravas cubiertas de carbonato de calcio a profundidades de entre 0 y 70 cm.

CLIMA

Fresco y soleado con buena amplitud térmica, relativamente más húmedo que otras zonas de Mendoza.

VINIFICACIÓN

Uvas provenientes de viñedo ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco, Recolectadas en forma manual en la última semana de Febrero.

Fermentación de tanque de acero inoxidable, durante 25 días a temperaturas entre 12 y 16° C.

NOTAS DE CATA

Intenso color amarillo con reflejos dorados. Los primeros aromas que impactan en la nariz recuerdan a fruta fresca blanca como durazno y pera. Redondo y suave, en boca, entrega dejos a frutos tropicales (ananás) combinados con un fino marco mineral.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5%

Acidez Total: 6,2 G/L

PH: 3,7

CRIANZA

6 meses en huevo de polímero.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 – 14° C

MARIDAJE

Es un buen aperitivo y acompaña de manera perfecta ensaladas frescas, pastas y pescados.

ENÓLOGO

Ariel Balestra