



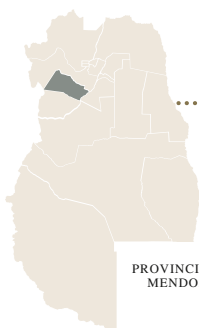
FAMILIA ALTIERI

REGINA BIANCA



Viñedo

Cordón del Plata, Tupungato,
Mendoza Argentina (altitud 1250 m.s.n.m.)



PROVINCIA DE
MENDOZA



Servicio

8°C - 10°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Chardonnay

Clima y suelo

Gran amplitud térmica. Las noches son frescas y los días calurosos, condición ideal para alcanzar una correcta madurez.

Los suelos son pedregosos, de arena gruesa mezclado con limo. Nivel de drenaje alto.

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg

Notas de cata:

Vista: Amarillo pálido, brillante, denso en copa.

Nariz: Gran complejidad, con notas a peras, tilo, flores blancas; mantequilla, coco y vainilla aportados por la madera.

Boca: Enérgico y untuoso, con entrada dulce, buen balance de acidez, persistente y fresco.

Proceso de vinificación

Prensado directo de racimos hasta determinado pH, por degustación. Desborre estático con frío. Fermentación alcohólica: comienza en tanque y luego se pasa a barrica de roble francés, donde termina de fermentar a 17°C.

Movimientos de borras o bastonage, durante 6 meses 3 veces por semana.

Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

6 meses 100% barrica de roble francés tostado medio.

6 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 13,5 %
Acidez Total: 6.5 g/l
Azúcar Residual: 2.0 g/l

