



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

REGINA BIANCA

"La Reina de las blancas"

Un Chardonnay de alta gama, preciso y armónico, que enamora y es digno de su corona.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco
Mendoza Argentina (altitud 1072 m.s.n.m.)

Notas de cata:

Vista: Amarillo pálido, brillante, con matices dorados.

Nariz: Delicadas notas florales de hibiscus y manzanilla. Seguidas de un elegante bouquet de frutos secos y miel. Su paso por barrica de roble y el trabajo de lías durante su fermentación aportan capas de complejidad, realzando su carácter.

Boca: Entrada amplia y sedosa, con gran untuosidad y equilibrio. Su textura armoniosa y su acidez refrescante prolongan su elegante final.



Chardonnay

Servicio:

12° C



Bodega
y viñedo sustentable

Suelo

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

Clima

Seco continental. Inviernos fríos con nevadas ocasionales. Veranos cálidos con gran amplitud térmica entre el día y la noche.
Precipitaciones: 170mm

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Proceso de vinificación

Prensado de granos de uva.
Desborre estático con frío.
Fermentación alcohólica en barricas de roble francés.
Movimientos de borras o bastonage, durante 6 meses 3 veces por semana.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

6 meses en barrica 100% roble francés tostado medio.
6 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 13,5 %
Acidez Total: 7.23 g/l
Azúcar Residual: 1.80 g/l