



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

*Una mujer de profunda reflexión que representa el espíritu de quienes lideran nuestra bodega.
En su mente se entrelazan la complejidad y elegancia de los matices aromáticos de este
Chardonnay.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



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

Notas de cata:

Vista: Amarillo pálido, con reflejos
acerados.

Nariz: Aromas a flores blancas, lima,
durazno cristalino y pera.

Boca: Jugoso y refrescante. con final
persistente.



Chardonnay

Servicio:
8° -10°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

Selección de racimos, despalillado.
Maceración en prensa durante 6 hs.
Prensado suave y lento. Desborre estático durante 24
horas con frío. Fermentación alcohólica a temperaturas
entre 14° C - 15°C, con levaduras seleccionadas y nutrición
compleja.
Estabilización en frío. Filtración Tangencial.

Crianza

Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 11.50%
Acidez Total: 6 g/l
Azúcar Residual: 1.52 g/l

