

<http://www.catenawines.com/es/wines/angelica/angelica-ch.html>

## 2007 ANGÉLICA ZAPATA CHARDONNAY ALTA



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Angélica Chardonnay 2007 es un “single vineyard” que refleja características propias de la zona de gran altitud en donde se origina. Con días soleados y cálidos, y noches frescas al pie del Cordón del Plata, las uvas de Chardonnay adquieren una madurez plena y bien balanceada. Su color es amarillo intenso con reflejos verdosos claros. En nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas cítricas y un toque mineral. En boca, de impacto dulce, untuoso, es brillante y fresco con sabores a frutas maduras, notas de vainilla y una excelente acidez natural que le otorga un final largo y persistente.

*Alejandro Vigil, Enólogo Jefe*

### FICHA TÉCNICA

Varietal:	100% Chardonnay
Cosecha:	2007
Viñedos:	100 % Viñedo Adrianna, 1480 msnm Gualtallary, Tupungato, Mendoza
Cosecha:	15 al 22 de marzo de 2007
Fermentación:	Levaduras seleccionadas, max temp. ferm. 20°C, durante 45 días
Añejamiento:	14 meses en 100% roble Francés, 40% Nuevo
Alcohol:	13,9% vol
Acidez/ph:	6,37 / 3.17
Azúcar residual:	5,0 g/l

PROVA DA SAFRA 2008

*Degustação na Bodega Catena Zapata em 15/04/2012. Guia Myva.*