

TRAPICHE CHARDONNAY 2009



Variedad Chardonnay 100%.

Viñedos Viñedos seleccionados de la zona este y la zona alta del Río Mendoza, Mendoza

Suelo Arenoso.



Proceso Cosecha manual.
Descobajado.
Maceración pelicular en frío a 5°C durante 3 horas.
Prensado neumático.
Desborre estático en frío (48 horas).
Adición de levaduras seleccionadas.
Fermentación controlada a 15°C durante 21 días.
Contacto sutil con roble
Estabilización.
Filtrado.
Embotellado.



Características principales Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 5,58 g/l
pH: 3,2
Azúcar: 4.69 g/l



Notas de cata De color amarillo brillante con tintes verdosos.
Aroma frutal de manzanas rojas y ananá maduro. Sabor suave y complejo. Excelente acidez que resalta la frescura. Final suave y prolongado.

Maridaje Ideal con todo tipo de mariscos, comidas ligeras a base de verduras y pastas con salsas suaves.



Temperatura de servicio 10°-12° C



TRAPICHE
ARGENTINA

PROVA DA SAFRA 2008

*Bacalhau na Brasa ao molho de azeite extra virgem.
Carnaval em Coroados, almoço em 16 de fevereiro de 2010.*