

Diaz R



Diaz R
PIONERO | CHARDONNAY 2014

Chardonnay intenso de buena concentración y persistencia con final largo, fresco y complejo.

Enólogo: Sebastián Monserrat.



100 % Chardonnay.



intensidad aromática a frutas tropicales, ananá y manzana con notas de florales y cítricas.



Se expresa con fuerza, fresco y dulce.



Amarillo ligeramente dorado con matices verdes.



ideal para acompañar mariscos, quesos suaves, postres.



8-12°C.



Potencial de guarda hasta 1 año y medio.

CONTIENE 13.5 % Vol. (20° C). DE ALCOHOL | ACIDEZ: 6.22 g/l ácido tartárico. | AZÚCAR RESIDUAL : 3.60 g/l.

Origen del viñedo: La Rinconada – Pocito, San Juan.

Detalles del viñedo: suelo franco arenoso, riego a manto.

Clima: Seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las

Vinificación: Despalillado y molienda de granos, temperatura de fermentación entre 16 y 18°, maceración prolongada, fermentación maloláctica natural.

Operaciones antes del embotellado: Estabilización

Safrá 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.