

RESERVA

Composición varietal | *Variety composition*
100% CHARDONNAY

Cosecha | *Harvest*
2015

Origen | *Origin*
LA CONSULTA, VALLE DE UCO, MENDOZA

Producción por ha | *Production per ha*
85 QQ/HA

Cosecha Manual | *Handpicking*

Altitud de los viñedos | *Vineyards height*
1.050 m SOBRE EL NIVEL DEL MAR . 1050 m ABOVE SEA LEVEL

Crianza | *Raising*
4 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
4 MONTHS IN FRENCH AND AMERICAN OAK BARRELS.

Notas de degustación | *Tasting note*

COLOR AMARILLO VERDOSO CLARO, MUY BRILLANTE. A LA NARIZ SE DESTACAN LAS NOTAS FRESCAS Y FLORALES, EN SU JUSTO EQUILIBRIO, ENTRE LOS APORTES DE LA BARRICA Y LAS FRUTAS CÍTRICAS, COMO LA LIMA, QUE DELATAN SU LUGAR DE NACIMIENTO. EN LA BOCA ES FRESCO Y TIENE UNA ACIDEZ NATURAL, QUE INVITA A TERMINAR LA BOTELLA.

LIGHT GREENISH-YELLOW, CLEAR AND BRIGHT. IN NOSE, FRESH AND FLOWER NOTES STAND OUT, IN PROPER BALANCE WITH THOSE FROM THE BARREL AND CITRUS FRUITS, AS LIME, THUS DENOTING ITS BIRTHPLACE. IN PALATE, ITS FRESHNESS AND NATURAL ACIDITY INCITE TO DRINK THE BOTTLE TO THE END.

Alcohol (Alc) | *Alcohol (Alc)*
14,3%

Premios | *Awards*
MEDALLA DE ORO, DECANTER 2014.
GOLD MEDAL, DECANTER 2014.
MEDALLA DE PLATA, ARGENTINA WINE AWARDS.
SILVER MEDAL, ARGENTINA WINE AWARDS.



MONTECHEZ
FINCAS Y BODEGAS

MENDOZA . ARGENTINA

www.montechez.com

Safrá 2015. Almoço em 05/05/2019. Chácara Colombo.