

<http://www.lomalarga.com/shop/chardonnay-2/>



Chardonnay

\$18,00

Los racimos son cosechados a mano, realizándose una elección inicial en el viñedo y una segunda selección en bodega. Luego fueron despalillados suavemente. Estabilización natural en frío.

Composición: 100% Chardonnay Clone 76 (1999)

Vinificación

El prensado se llevó a cabo en una prensa neumática y a continuación, el mosto macera durante los 6 días.

Fermentación: 60% del jugo fue trasladado a barricas nuevas de roble francés para la fermentación con levadura natural durante 16 días. 40% fue fermentado en cubas de acero inoxidable a 14 ° C. Una vez completada la fermentación, las lías fueron agitadas una vez por semana durante 2 meses y luego regularmente durante un periodo de 3 meses.

Después de la extracción de las lías, el vino se mantiene en las mismas barricas durante 6 meses para la crianza.

La mezcla se hace en tanques de acero inoxidable antes del embotellado (7 de abril de 2014)

Safrá 2017. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.