

MARCHIORI & BARRAUD

CHARDONNAY

Joven, exuberante y vivaz.

Posee una nariz sobria y delicada con predominio de frutas blancas de carozo, miel y sutiles notas lácticas.

La fruta estalla en medio de la boca combinando su refrescante acidez y un poco de cremosidad que le dan agarre y gran volumen. Ideal compañero para mollejas, pastas a la crema, arroces, carnes blancas, quesos blandos y semiblandos.

Bebelo fresco a 10° - 12 °C



Natalia Valentina Suárez
Escuela Argentina de Vinos
CD Asociación Argentina de sommeliers



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal
100% Chardonnay

Viñedo Marchiori
Perdriel, Luján de Cuyo. Primera Zona.

Los suelos del viñedo poseen capas con texturas limosas y franco arcillosas donde predominan los materiales finos. Son muy profundos y posibilitan una gran exploración radical. La gran amplitud térmica del ciclo vegetativo, especialmente durante la etapa de madurez, permite que tanto los ácidos como los polifenoles alcancen su madurez óptima. Las altitudes oscilan entre 945 msm y 1.100 msm (2.624 - 3.608 pies).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 2 de marzo de 2020.

Fermentación oxidativa.

Crianza: 10% en contacto con duelas de roble francés.

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 6,30 g/l

pH 3,30

Safra 2020. Jantar em 26/10/2021. L'Epicerie.