

FLOR SILVESTRE

TUPUNGATO

FICHA TÉCNICA CHARDONNAY 2021

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

COSECHA: 2021

ALCOHOL: 11,7%

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Nuestro Chardonnay nace un 50% en un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Finca La Casual. Y el otro 50% de la finca la Melliza.

POZO DE AGUA: ph: 7,64. En Finca La Casual Finca la Melliza se riega con agua de deshielo.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la margen Este del arroyo Anchayuyo.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Se elabora en microvinificaciones, un 50% descansa en ánfora de concreto el otro 50% pasa por barrica.

“ La transferencia es el momento en el que los conocimientos pierden el trazo del tiempo y se vuelven infinitos. Somos lo que nos enseñaron y la experiencia sigue viva en nuestros viñedos. 4ta generación en Valle de Uco e incontables generaciones trabajando con viñedos desde Italia”



Enólogo: Agustín Balestra Zingaretti asesorado por Gonzalo Tamagnini

Ing. Agrónomo: Agustín Balestra Zingaretti