

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA CHARDONNAY

LÍNEA: A FLOR DE PIEL

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Nuestro Chardonnay nace en un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

POZO DE AGUA: ph: 7,64.

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 un 50% con un método oxidativo y el otro 50% con método reductivo, intentando expresar fielmente el terroir del viñedos.

NOTAS DE CATA: Es un vino blanco que combina un perfil cítrico y fresco con fruta de carozo maduro, lo que lo hace súper interesante y versátil. Presente aromas a piel de limón, lima, cáscara de pomelo amarillo, durazno amarillo maduro y damasco, junto con toques de avellana. En boca es fresco, de volumen medio y final cítrico persistente.

" Esta línea busca ser fiel al lugar; embotellar emociones, sensaciones momentos y paisajes es nuestro objetivo."



Enología: Ing. Agrónomo Agustín Balestra Zingaretti Viticultores: Santiago Balestra Zingaretti / Agustín Balestra Zingaretti