



# FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

## FICHA TÉCNICA CHARDONNAY

**LÍNEA:** TIEMPO INFINITO

**BOTELLAS NUMERADAS**

**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 micro- vinificaciones, un 50% descansa en ánfora de concreto el otro 50% pasa por barrica de 3er uso.

**NOTAS DE CATA:** Es un vino de color amarillo dorado, limpio y brillante.

En nariz presenta gran complejidad aromática, con un perfil que combina aromas cítricos con frutas de carozo maduras y sutiles notas a avellana.

En boca es voluminoso y de acidez tonificante, equilibrado y de final persistente. Con potencial para la guarda, es un gran vino blanco.

*“ 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”*



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