

## LOS CLOP

CHARDONNAY 2017

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Composición varietal: 100 % Chardonnay

Apelación: 40% Los Álamos, Maipú - 60% Agrelo, Luján de Cuyo-Mendoza

#### Viñedo

**Edad** cultivada en 2005 (Los Álamos) - cultivado en 1997 (Agrelo)

**Altura** 700 msnm (Los Álamos) - 1000 msnm (Agrelo)

**Tipo de Suelo** Franco arenoso (Los Álamos) - Arenoso a franco -arenoso (Agrelo).

**Clima** Promedio precipitaciones 200 mm, 310 días sol/año

**Conducción** Espaldero Bajo(Los Álamos) - Espaldero alto (Agrelo)

**Irrigación** Riego a manto

**Fecha de Cosecha** 1<sup>a</sup> quincena de Marzo

**Rendimiento** 100 qq/hectárea

### VINIFICACIÓN

Cosecha Manual en cajas de 18 kg. Selección de Racimos y prensado neumático de racimo entero, para mejorar el drenaje del mosto y evitar extracción de polifenoles desagradables.

Decantación/Limpieza del mosto previa a la fermentación a 5 °C durante 72 hs, haciéndole movimiento de borras 2 veces por día.

Siembra de levaduras seleccionadas, fermentación a temperaturas de 14 a 16 °C en tanques de acero inoxidable.

### NOTA DE CATA

Este varietal presenta color amarillo verdoso con tonos dorados. Su aroma es muy complejo, donde se distinguen frutos tropicales, sobre todo ananá y banana. En boca es fresco, suave, de acidez equilibrada y sedoso.

### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol** 13,5%

**Azúcar** 2,05 g/L

**Acidez Total** 6,80 g/L

**pH** 3,28

#### Maridaje

Pollo asado, Carnes blancas, Mariscos, Pescado grillados y ahumados, Pastas.

**Temperatura de servicio** 10 - 12 °C

