

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^a 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

