

## LOS CLOP

### CHARDONNAY 2018

#### 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** 1º 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 h, 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** 13,9 %  
**Azúcar** 1,64 g/L  
**Acidez Total** 6,8 g/L  
**pH** 3,5  
**Maridaje** Pollo asado, carnes blancas, mariscos, pescado grillados y ahumados, pastas  
**Temperatura de servicio** 10 - 12 °C  
**Producción anual** 10 000 botellas

