

LATENTE SELECTED CHARDONNAY

Variedad: Chardonnay 100%

Cosecha: manual.

Rendimiento: 10.000 kg/ha.

Alcohol: 13.00 - 13.50%V/V.

VIÑEDOS

Sistema de conducción: por espalderos.

Suelo: arenoso, buen drenaje, profundo.

Altura: 1200 mts sobre el nivel del mar.

Clima: desértico con precipitaciones menores a 200mm.

ELABORACION

Fermentación: levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: durante 3 horas a 12°C.

Maloláctica: no.

Estabilización: bentonite.



Notas de cata

A la vista de color amarillo con nítidos reflejos verdosos.

Se aprecian notas a frutas tropicales y reminiscencias de pan tostado.

En boca se presenta fresco, suave y de mediana longitud.