



CASK *Chardonnay roble Cask*

## > PRESENTACIÓN

**Productor:** Bodega Araujo.  
**Línea:** Roble Cask  
**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina.  
**Botella:** Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.  
**Corcho:** Microaglomerado calidad diam. 5



## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

**Uvas:** 100% Chardonnay, viñedos propios.  
**Año de cosecha:** 2020.  
**Altitud:** 600 m.s.n.m.  
**Edad de viñedos:** 12 años  
**Irrigación:** por superficie  
**Rinde por hectárea:** 6000 kg.  
**Densidad:** 4000 plantas por hectárea.  
**Conducción:** espaldera  
**Suelo:** franco -arenoso  
**Poda:** tradicional.  
**Cosecha:** manual, en cajas de 20 kg.  
**Fermentación alcohólica:** levaduras seleccionadas, 15°, 25 días.  
**Fermentación maloláctica:** 100% bacterias seleccionadas.  
**Madera:** 6 meses roble francés, 3 meses en barrica de roble americano.

**Alcohol:** 13.2% vol.  
**Acidez:** 5.25g/L.  
**Azúcar:** 4.5g/L.  
**Aditivos:** sulfitos.



## PACKAGING

**Caja:** cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.  
Peso por caja: 7.020 kg.  
**Paletización recomendada:** 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).



## NOTAS DE CATA

Nuestro Chardonnay Roble se presenta a la vista de un color amarillo claro y brillante. En nariz resulta intensamente complejo y en perfecta armonía entre las notas de fruta blanca propias del varietal, con aromas a manzanas y pera, se destaca su paso por barricas de roble francés con diferentes tostados para lograr el equilibrio aromático, con notas de miel, vainilla, peras en compota con una tanicidad balanceada. En boca encontramos una acidez balanceada, con entrada dulce, final fresco y una gran persistencia que nos acompaña por un buen tiempo luego del primer encuentro.  
**Temperatura de servicio entre 9° a 12°C.**



DESDE  
2001

TARRAGONA 451 bis  
ROSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447  
www.bodegaaraujo.com.ar

