



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.

Línea: Varietales

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.

Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750 ml.

Corcho: Microaglomerado calidad Diam3.



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay, viñedos propios.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 m.s.n.m.

Edad de viñedos: 15 años

Irrigación: por superficie

Rinde por hectárea: 10000 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.

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 varietal, presenta color amarillo claro, con reflejos plateados, y un brillo perfecto.

En nariz posee los aromas típicos del chardonnay, destacando los aromas a frutas blancas como manzana pera y membrillo. De buena intensidad, simple y bien definido.

En boca es fresco y de buena acidez, con sensaciones de carnosidad y juventud. Su final es prolongado y nos deja seguir disfrutándolo por buen tiempo luego de beberlo.

Temperatura de Servicio entre 9°C y 12°C.

