

FUNCKENHAUSEN

CHARDONNAY 2020



COMPOSICIÓN VARIETAL:

93% Chardonnay - 7% Sauvignon Blanc

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13.5%

Azúcar: 1.87 g/l

Acidez Total: 6.17 g/l

COSECHA:

Manual en caja de 16 kgs.

ELABORACIÓN:

- Selección de racimos y despallado
- Maceración prefermentativa en frío con agregado de hielo seco en prensa neumática
- Prensado y trasiego a tanque de acero inoxidable.
- Previo al inicio de fermentación se mantiene a temperaturas bajas (debajo de 7°C) para fomentar la extracción de precursores aromáticos.
- Se eleva la temperatura y fermenta con levaduras seleccionadas a menos de 17°C durante 12-15 días.
- No realiza fermentación maloláctica.
- Armado de corte
- Clarificación, estabilizado y leve filtrado previo embotellado

ENÓLOGA:

Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTA DE CATA:

Color: amarillo con notas verdosas, límpido y brillante.

Nariz: notas a frutas blancas, tropicales que se complementan con notas a pomelo y hierbas.

Boca: entrada amable, cuerpo medio y final sumamente refrescante dada la elevada pero integrada acidez y el retrogusto a hierbas (ruda) propio del Sauvignon Blanc.



¡Acordate que viene en botella de 1 litro, no te olvides de compartirlo!

www.funckenhausen.com