

# INDAMA CHARDONNAY- VIOGNIER 2018



COSECHA: 2018

VARIETADES: 70% Chardonnay-30% Viognier

VIÑEDOS: Chardonnay provenientes de viñedos situados en Colonia Caroya. Viognier de Quilino-Norte de Córdoba.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Despalillado y Prensado neumático suave, sin maceración pelicular, fermentación a bajas temperaturas 14-15°C en tanques de acero inoxidable durante 20 días con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso brillante, en aroma se percibe notas de frutos blancos como pera, durazno y ananá. En boca es complejo y frutado, de buena acidez.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,20 %

AZÚCAR RESIDUAL: 3,00 g/l

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 7,00 g/l

PRODUCCIÓN: 15.000 Botellas

SERVICIO: Entre 6-8°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla