



B O D E G A S O T T A N O

## *Sottano* · CHARDONNAY



### **Variedad**

100% Chardonnay

### **Región de origen**

Tunuyán, Mendoza

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

8 Tn / Ha

### **Vinificación**

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 20.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío. Llegando a un total de 25 días de fermentación a 16° C. Posteriormente se producen movimientos de borras finas por 3 meses para obtener mas untuosidad y volumen en boca

### **Proceso de crianza**

3 meses en barricas de roble francés

### **Notas de cata**

De un intenso color amarillo verdoso brillante. Sus aromas nos recuerdan a notas de frutos tropicales, como ananá, banana, maracuyá, algunas notas florales y frescas como menta. En boca nos brinda una elegante frescura cítrica de larga persistencia y excelente balance.

### **Temperatura de servicio**

10° - 12° C