

Jengibre

Chardonnay 2016



Bodega: Finca Las Glicinas



Añada: 2016



Fecha de embotellado: Octubre 2016



Composición varietal: 100% Chardonnay



Denominación de origen: Paraje Altamira



Características del viñedo:

Altitud 1050 msnm.

Suelo franco arenoso con cantos rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósito de calcéreo.

Edad del viñedo: 10 años.

Riego proveniente de agua de deshielo, sistema de riego por goteo.



Momento de cosecha: Primera semana de Marzo



Vinificación: Fermentación alcohólica de mosto flor durante 12 a 14 días de duración, a temperaturas controladas de 20°C, sin fermentación maloláctica, manteniendo la acidez y frescura de la uva.



Clarificación y filtración: Clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.



Alcohol: 12,8 v/v



pH: 3,61



Acidez: 5,73



Azúcar residual: : 2,11 g/lt

