



TORERO

Chardonnay



Composición del varietal **100% Chardonnay**

Alcohol **13,2%**

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo

Conducción Espaldero alto

Producción 80 quintales por hectárea

Riego por goteo con agua de deshielo

Edad 18 años

ELABORACIÓN

La cosecha se realizó en forma manual en bandejas de 18kg a fines de Febrero. El proceso consiste en el despalillado y el paso inmediato por la prensa neumática en presencia de enzimas pectolíticas. El mosto flor obtenido se fermenta durante unas tres semanas a 16°C, con la adición de levaduras seleccionadas, corrección de ph y agregado de nutrientes nitrogenados.

Se clarifica con bentonita enológica, se filtra con diatomeas y placas de celulosa. Su embotellado fue en el mes de Julio.

NOTAS DE CATA

Vino Fresco y de muy buena acidez. Color amarillo brillante. Aromas de frutas tropicales, como banana y Piña. Temperatura de servicio 15°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com