



NOTAS DE CATA:

Aromas cítricos y minerales. Con crianza en barricas de roble francés de primer uso, se trata de un Chardonnay con excelente expresión y tipicidad varietal.

Se perciben pomelo rosado, y delicadas notas tropicales y especiadas. Su entrada en boca es suave; es amplio e intenso en la media boca. Frutado, con cítricos y frutas tropicales. Untuoso. Por su acidez natural y equilibrada, posee un final en boca muy fresco, largo y persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Variedad:** 100% Chardonnay.
- **Apelación:** Finca Huentala Wines - Alto Gualtallary - Tupungato - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, pedregoso, con formaciones calcáreas a una profundidad de 0,70 / 1,00 mts., muy permeable, con pendiente de Oeste a Este en el cono aluvional del Río Las Tunas.
- **Altura:** 1.350 msnm.
- **Clima:** Inviernos fríos, primaveras templadas, veranos cálidos y secos; con una amplitud térmica muy diferenciada entre el día y la noche, generando un microclima ideal para cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes.
- **Vinificación:** fermentación y crianza en barricas de roble francés, con fermentación maloláctica parcial.
- **Crianza:** 6 meses en barrica de roble francés de primer uso, y 12 meses en botella.

DATOS TÉCNICO:

- **ABV:** 14°
- **PH:** 3.35
- **Acidity:** 6.50 g/l
- **Residual sugar:** 2.17 g/l



Winery:

Camino Estancia Silva S/N, M5561BTA,
Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

Commercial Contact:

Primitivo de la Reta 1007, M5500AEK,
Mendoza, Argentina - T. +54 261 4415590