

EMILIA

NIETO SENETINER

*Chardonnay
y Viognier*

Variedad: Chardonnay - Viognier

Producción por Ha: 120 qq con selección de las mejores parcelas.

Origen: Mendoza, Argentina.

Cosecha: Manual y transportado a nuestra bodega en bines de 300 Kg.

Notas de degustación: Vista: de color amarillo con destellos dorados, proveniente del Chardonnay. Brillante y límpido, de mediana intensidad.

Nariz: Aromas de manzana provenientes del Chardonnay. Aromas a banana madura, ananá y frutos tropicales, típicos de la variedad Viognier.

Boca: fresco, untuoso y de equilibrada acidez, que proviene del Chardonnay.

Textura suave, dulce y buen final de boca, que provienen del Viognier.

Gastronomía: Ideal para acompañar bruschettas, pescados, entradas y platos de frutos de mar o las comidas étnicas orientales.

Temperatura de servicio: de 6-8°C.

Método de elaboración: Se vinifica por separado el Chardonnay y el Viognier. Suave despalillado y rotura de los granos. Prensado de las uvas hasta 800 g/cm² para obtener un jugo de buena calidad. Agregado de anhídrido sulfuroso. Enfriado a 8°C del mosto. Desborre estático de los mostos. Siembra de levaduras seleccionadas. Corrección de la acidez con ácido tartárico. Fermentación en tanques de acero inoxidable, a baja temperatura (16 - 18°C). No se realiza fermentación maloláctica. Ajuste de anhídrido sulfuroso. Trasiego, con eliminación de las borras gruesas. Se conserva con las borras finas. Selección de los mejores lotes de vinos por degustación. Corte.

Estabilización proteica con bentonita y tartárica por acción del frío. Estabilidad biológica con filtración estéril. Estos últimos procesos se realizan antes de ir a botella. En todo momento se protege del oxígeno con gas inerte.



MENDOZA - ARGENTINA
