

CADUS

Vista Flores

APPELLATION

CHARDONNAY

2015



Añada: 2015

Composición Varietal: 100% Chardonnay

Origen: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Altitud de viñedos: 1200 msnm

Cosecha: Mediados de marzo

Rendimiento Kg/Ha: 7000

Añejamiento: Fermentado y añejado por 8-12 meses en barricas de roble francés. 35% de roble nuevo.

Suelo: De origen aluvional, poco profundo, con presencia de rocas sedimentadas con calcáreo. Baja retención de humedad y pobre en materia orgánica

Cantidad de botellas producidas: 9300



Alcohol



Acidez



PH



Azúcar

Nota de Cata:

Color amarillo verdoso con tintes acerados. De aroma fresco, destacándose flores blancas como la acacia y flor de azahar, cítrico, mineral. Aparecen notas de pan tostado debido a su fermentación y añejamiento en madera. Este vino se presenta como un fiel exponente del Valle de Uco. En boca es de textura sedosa, fluida y jugosa con una acidez vibrante que invita a tomar.