

RESERVA

DEL FIN DEL MUNDO

CHARDONNAY 2014



“Aroma muy frutado con notas a frutos tropicales y notas de vainilla y coco.”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,9 % vol
Acidez total: 5,62 gr/Lt
Azúcar: 1,72gr/Lt
pH: 3,6

VINIFICACIÓN

Técnica reductiva con control de temperatura.
Vino elaborado y criado en barricas de roble francés y americano.
Fermentación Maloláctica Parcial

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con destellos verdosos característicos de la variedad.
El aroma es frutado con notas cítricas y tropicales. Intensamente delicado con notas que recuerdan a vainilla y coco.
A la boca se presenta frutado, agradable, de muy buena acidez, toques minerales y de final gustoso y equilibrado.

POTENCIAL DE GUARDA

4, 5 o más años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° C y 10° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com