

POSTALES ROBLE

DEL FIN DEL MUNDO

CHARDONNAY 2015



“Boca amable, frutado, de equilibrada acidez, gustoso”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,7 % vol
Azúcar: 1,91 gr/lit
Acidez total: 6,37 gr/lit
pH: 3,45

VINIFICACIÓN

Técnica reductiva con control de temperatura.
Vino con crianza en roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con reflejos verdosos.
Aroma muy frutado, con notas cítricos y tropicales.
Reminiscencias a vainilla y coco.
Muy largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° C y 10° C.

— 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