BY THE GLASS

BY THE GLASS
BAG IN BOX CHARDONNAY

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Chardonnay de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA
Color amarillo intenso con matices verdosos. Aromas frutales como durazno blanco, peras y sutiles notas de tostado provenientes de la madera. En boca aparecen las notas de ananá, cítricos en general, con matices florales y un dejo de vainilla. Un vino de excelente estructura, acidez equilibrada, untuoso y con buena permanencia en boca. Ideal para acompañar carnes blancas, frutos de mar, pescados y mariscos.

TEMPERATURA DE CONSUMO 10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS Fin de febrero.

COSECHA Manual en cajas de 17 kg.

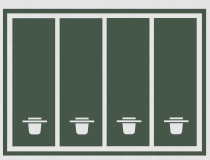
RENDIMIENTO 9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN
Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto "Flor" a 4 °C, decantación de borras. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, mediante la siembra de levaduras seleccionadas y control de la temperatura de fermentación entre 14-16 °C.

CRIANZA
6 meses de paso por madera. 100% roble francés.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE
Dentro de los 6-8 meses posteriores a la fecha de envasados.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL 10.000 Bag In Box



PRESENTACIÓN
3 lts
Caja x 4 BIB.