

# EREDITÀ

## CHARDONNAY 2014

100% Chardonnay

**Viñedo:** Gualtallary, Tupungato

**Rendimiento:** 80 qq/ hectárea.

**Crianza:** 70% del volumen durante 12 meses en barricas de roble francés nuevas y el 30% restante por 12 meses en tanque de acero inoxidable

**Alcohol:** 13.5 %

**Azúcar Residual:** 1.68 g/l

**Acidez Total:** 4.9 g/l

**PH:** 3.6

**Fecha de Embotellado:** Septiembre 2015

### Notas de Cata:

*Este vino nacido en los altos viñedos del Valle de Uco, presenta un atractivo color amarillo delicadamente oro. Es fluido en copa, brillante y límpido. Su rica nariz descubre aromas a frutas blancas como manzanas y peras, así como notas de frutos tropicales. Finalmente se descubren sutiles aportes del roble en notas de vainilla y coco.*

*En boca es envolvente por su acidez firme y estructura aportada por su paso en roble. Ofrece un elegante y persistente final donde la fruta fresca vuelve a aparecer una última vez.*

*Es un Chardonnay maravillosamente frutal, elegante y de gran expresión del terroir, además de contar con un gran volumen en boca y buena permanencia.*



CLOS DE CHACRAS  
BODEGA DE FAMILIA