



LORENZO
DE AGRELO

MARTIR



CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay pertenece a la nueva ola de blancos de Argentina. Su nariz es atractiva, con aromas a duraznos, pera, manzana verde y notas cítricas. En boca mantiene ese carácter, con fluidez y sumando sabores cítricos y toques minerales que aportan gran frescura.

ALCOHOL

13,8%

PARCELA

Chardonnay poblacional de 30 años. Ubicado en Los Árboles (Tunuyán, Valle de Uco), a 1.050 metros de altura.

SUELO

Suelo franco arenoso con presencia de canto rodado.

VARIEDAD

Chardonnay

ALTITUD

1.050 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

5.500 plantas por hectárea.

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1.500 gramos

COSECHA

Manual

FERMENTACIÓN

Micro-fermentado en bins de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, levaduras naturales, temperatura máxima 18°C, durante 19 días.

CRIANZA

Sin madera

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

90 PTS.

JAMES SUCKLING.COM