



ABEJORRO
WINES

BOMBI CHARDONNAY

COLOR: Dorado intenso y brillante.

AROMA: Aromas envolventes a fruta tropical, notas cítricas y minerales.

EN BOCA: Fresco y balanceado. Buena acidez, volumen y complejidad que aportan elegancia al vino.

VINIFICACIÓN: Despalillado y molienda. Maceración prefermentativa de 100% del mosto. Fementacion alcohólica en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días con temperatura controlada. Fraccionamiento y estiba en botella durante 3 meses antes de liberarse para la comercialización.

CLIMA: Seco continental con gran exposición solar permitiendo la maduración ideal de las uvas.

ANÁLISIS:

- Alc 14%
- pH 3.9
- Az. Res. 3,2

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Las uvas provienen de viñedos seleccionados en el Valle de Uco. La cosecha se realiza generalmente temprano en Marzo pero puede adelantarse o atrasarse dependiendo de las condiciones climáticas. La misma es realizada en forma manual utilizando bins de 25 kgrs. Luego las uvas son transportadas a bodega donde se realiza el despalillado y molienda. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable durante aprox 20 días a temperaturas que rondan los 17 grados. Luego de embotellado el vino reposa 3 meses antes de liberarse.