



ABEJORRO
WINES

BOMBI CHARDONNAY

COR: Dourado intenso e brilhante.

AROMA: Aromas envolventes de frutas tropicais, notas cítricas e minerais.

NA BOCA: Fresco e equilibrado. Boa acidez, volume e complexidade que conferem elegância ao vinho.

VINIFICAÇÃO: Desengaçamento e moagem. Maceração pré-fermentativa de 100% do mosto. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 10-12 dias com temperatura controlada. Fracionamento e estágio em garrafa durante 3 meses antes de ser liberado para comercialização.

CLIMA: Seco continental com grande exposição solar, permitindo a maturação ideal das uvas.

ANÁLISE:

- Alc: 14%
- pH: 3.9
- Açúcar Res.: 3,2

NOTAS DO ENÓLOGO:

As uvas provêm de vinhedos selecionados no Valle de Uco. A colheita é realizada geralmente no início de março, mas pode ser antecipada ou adiada dependendo das condições climáticas. É feita de forma manual utilizando bins de 25 kg. Em seguida, as uvas são transportadas para a vinícola, onde é realizado o desengaçamento e a moagem. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias, em temperaturas em torno de 17 graus. Após o engarrafamento, o vinho repousa por 3 meses antes de ser comercializado.