



"EL ALMA DE LA VID
VIVE LUCHANDO CON LA PIEDRA."

BAJO PIEDRA

CHARDONNAY 2022

- **VARIEDAD:** Chardonnay 100%
- **ORIGEN:** Valle de Uco Mendoza.
- **VIÑEDO:** 950 m.s.n.m. parral, irrigación por goteo.
- **SUELOS:** franco arenoso de origen sedimentario.
- **VENDIMIA:** mediados de Marzo, cosecha manual.
- **VINIFICACIÓN:** Cosecha manual con selección de racimos. Fermentada a muy baja temperatura por 23 días en vasijas de concreto.
- **CRIANZA:** Tanque de concreto.

Alcohol: 14%

Acidez: 6.40 g/l

pH: 3.35

Azúcar: 2.10

• NOTAS DE CATA:

Vista: amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: elegante y frutado, flores blancas, pomelo y manteca.

Boca: entrada suave, de gran acidez, fresca y elegante final.

• **TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:** 8-12° C

• **POTENCIAL DE GUARDA:** 4 años.

• **PRODUCTOR:** Familia Meli.

• **WINEMAKER:** Diego Sinatra.



PRODUCTO
SUSTENTABLE



APTO PARA
VEGANOS



BOTELLA LIVIANA DE
BAJO IMPACTO
AMBIENTAL

