

Pascual Teso

CHARDONNAY

2022



ALTA

Composición: Chardonnay 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de irrigación: Riego por goteo

Suelo: Franco - Pedregoso

Cosecha: manual

VINIFICACIÓN

Estas uvas son cosechadas por la madrugada para cosechar la uva bien fría, se prensa levemente separando el jugo escurrido se hace el desborre. Luego se llenan Barriles de roble francés donde fermentara y conservara durante 12 meses. Al finalizar la conservación el vino estable se envía a botellas.

El vino se filtra levemente y se embotella para permanecer en la cava durante 6 meses.

Alcohol: 13%
Acidez total: 7.05g/l

PH: 3.30
Azúcar residual: 1.28 g/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo dorado, bien brillante. Alta intensidad aromática con notas de azar, piel de lima. Tiene un principio acido y refrescante, en la mitad de boca es untuoso, intenso y con un final bien largo y persistente con sabores que recuerdan a crema de limón con vainilla y Crème brûlée. Ideal para acompañar con aves al borno o acompañar postres.

Temperatura óptima de consumo: 12C a 14°C.