



PRODUCTO DE ARGENTINA

ARISTIDES

Chardonnay



- **Marca:** Arístides
- **Elaborado:**
- **Cepaje:** Chardonnay
- **Enólogo:** Hugo Baro.
- **Portainjerto:** Pie franco
- **Cosecha:** año 2004
- **Ubicación del viñedo:** Los Arboles-junín-mza
- **Edad del viñedo:** 6 años
- **Sistema de conducción:** Espaldero alto
- **Tipo de suelo:** Franco
- **Vendimia:** Manual
- **Vinificación:** con desborde previo y fermentación a 15 °C.
- **Vista:** color amarillo dorado
- **Nariz:** Aromas limpios e intensos típicos del chardonnay mendocino por las frutas tropicales que se perciben, la madera apenas se percibe y se integra muy bien sin generar desequilibrios.
- **Boca:** Es de una complejidad en aumento, la madera ha disminuido algunas frutas, si bien persisten pero en menor intensidad. Con una leve nota láctea, la acidez aparece y se prolonga en la boca.
Lo encuentro algo duro y musculoso.

Escalada 1200 - Tronco del Talar
Tigre - C.P. 1617
Pvcia. de Buenos Aires
Tel. 00 - 54 (0)11 - 47154479

Bodega en Manuel Cruz Videla
s/nº - Cruz de Piedra - Maipú
Mendoza - Argentina
Tel.: 0261 - 4240335