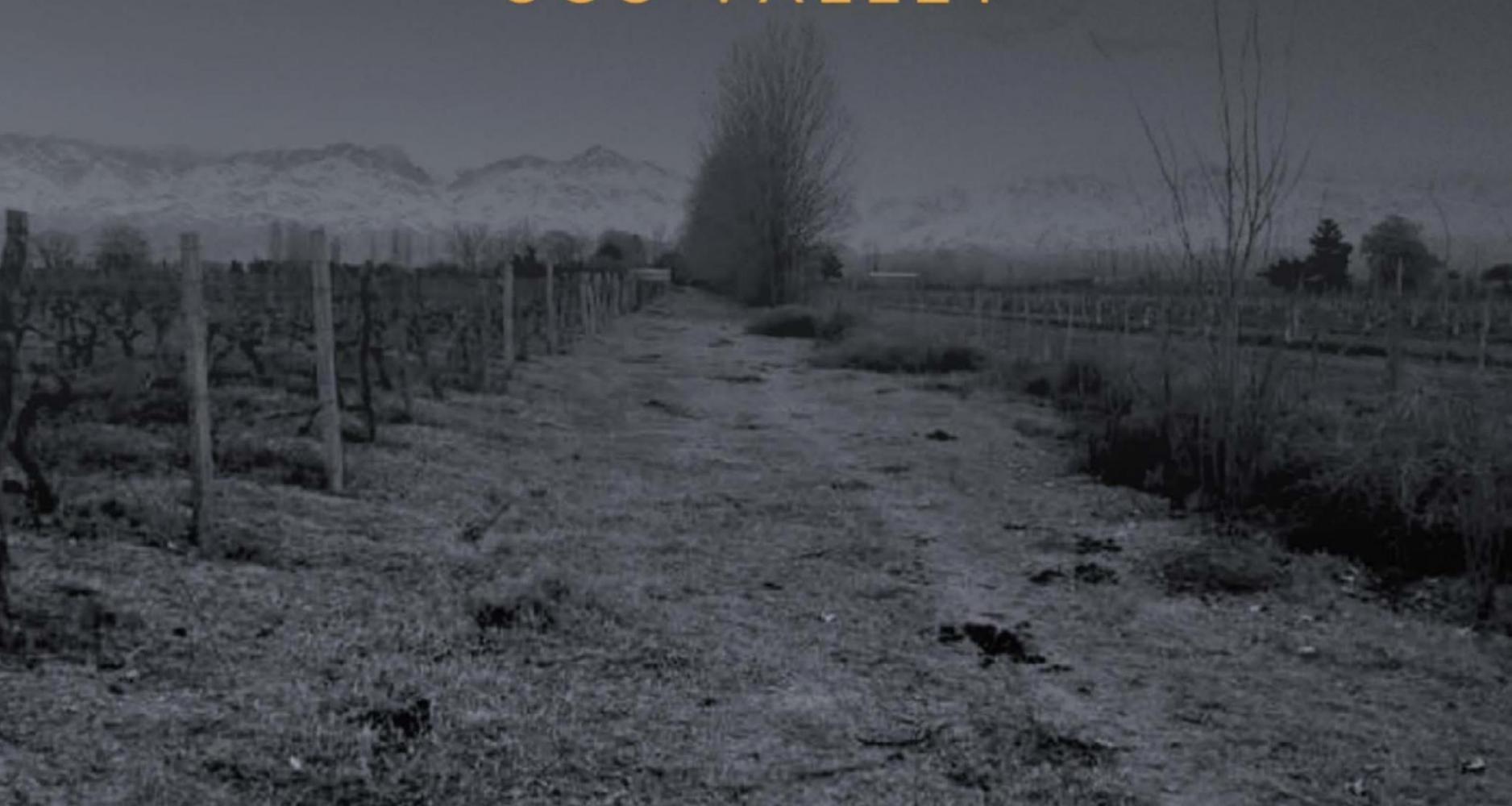




GIALLONERO

UCO VALLEY



GIALLONERO

UCO VALLEY

BLEND MALBEC & MERLOT



Las pintadas, Valle de Uco, Mendoza.



Cosecha manual.



Selección de racimos y granos.

Fermentación:

Comienza a 18° C hasta un máximo de 28° C.

Maceración Pre-fermentativa en frío:

2 a 3 días.

Maceración Post-fermentativa:

10 a 15 días.



De tonalidades violáceas, con intensidad y profundidad. Gran intensidad aromática de frutos rojos y negros, especias y flores como violetas que le aporta sutilezas a la complejidad del vino. En boca muy amable, con acidez en completo equilibrio con el alcohol, de volumen medio con taninos suaves y sedosos, presenta un final largo en boca.

ALC: 13,5% v/v

AC: 5,44 g/L

AZ: 2,41 g/L

PH: 3,6

+54 261 5406402

giallonerowines

FINCA
BENTEVEO



GIALLONERO

UCO VALLEY

Un día decidimos hacer vinos que acaricien el alma.



CHARDONNAY 2020

Viñedo: Las Pintadas, Tunuyán
Cosecha Manual en cajas de 16 - 18 kg.
Selección de granos y racimos.

Elaboración:

Doble selección de racimos y granos, prensado sin escobajo, hiperoxidación previa a la fermentación, desgranado en frío a las 24 hs.

Fermentación alcohólica a 18° C.

Notas de cata

En vista presenta una tonalidad amarillo-dorada; en nariz se detectan sutiles notas cítricas al inicio (pomelo, limón); luego aparecen aromas tropicales (banana, melón, ananá); En boca expresa una acidez suave, muy bien equilibrada con el alcohol. Volúmen medio y gran persistencia final. Elegante, sutil, delicadamente fresco, sin aristas que predominen sobre el resto.

Producción: 1188 botellas.

Alcohol % vol 11.90

Azúcar: 1.55 g/l

pH: 3.45

AC: 4.64



  @giallonerowines

 + 542615406402