

TERSUS

CHARDONNAY

2024

ALCOHOL
13,9 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL
1,90 g/l.

ACIDEZ TOTAL
6.50 g/l (Ac. Tartárico).



VARIEDAD
100% Chardonnay

VIÑEDOS
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. 1200 m.s.n.m.

EDAD DEL VIÑEDO
20 años.

COSECHA
20 de febrero de 2024

RECOLECCIÓN
Manual en cajas de 18 kgs.

ELABORACIÓN
Prensado directo, fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14-16 °C y un 20% fermentado en barricas de roble francés.

CRIANZA
8 meses en acero inoxidable y un 15% en barricas de roble francés.

ENÓLOGO
Federico Isgró

NOTAS DE CATA:

Color: amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: flores blancas y cítricos.

Boca: de cuerpo medio. Predominan las notas frutales ligeramente tropicales como ananá y cítricos. Presencia muy sutil del roble de la barrica. Equilibrado y con excelente acidez.

PRESENTACIÓN
Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml.