Don Maza

CHARDONNAY 100%

Viñedos: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Edad del Viñedo : 20 años.

Recolección: Manual en pequeñas cajas.

Rendimiento: 120 hl. por ha.

Fermentación: Levaduras seleccionadas; maceración a bajas temeraturas con el fin de preservar todo su potencial aromático.

Color: Amarillo con destellos verdes.

Aroma: Muy frutado con aromas a manzanas y bananas.

Boca: Fresco, frutado y untuoso.

Temperatura de Servicio: Entre 8º y 10ºC.

Alcohol: 13,2% Vol.

FINCA
Los Maza