

TAMASCAL

WINERY

TAMASCAL BUTTERFLY

Composición Varietal

Chardonnay 100%

Año

2018

Información Técnica

Alcohol: 12,80 % v/v

Cultivo

Uvas provenientes de Medrano. Viñedos en parral.
Cosecha manual en bins de 100 kgs.

Vinificación

Fermentación: Realizada con levaduras seleccionadas, con fermentación de hasta 25 días con temperaturas controladas entre 13° a 15° C.
Método Charmat.

Crianza: roble francés de tostado medio durante 10 meses.

Notas de Cata

Vista: Brillantes tonos amarillos claros.
Nariz: Frutas típicas del varietal como manzanas y ananás. Límpido y floral.
Boca: Mucha tipicidad, fresco y agradable.

Guarda

2 años.

