



**BODEGA
ARGENTO**

**ARGENTO
CHARDONNAY**

D.O MENDOZA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Chardonnay 100%



ELABORACIÓN

En Bodega Argento se sienten muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza.

Así, se dedican a la elaboración de vinos que exalten las características de su estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

La fermentación del Argento Chardonnay se lleva a cabo durante 22 días en depósitos de acero inoxidable a 15 grados. Envejecimiento en barrica nueva americana durante 2 meses.



CRIANZA

Fermentación 10 % en tanques con duelas, francés tostado medio, 2 meses de contacto en roble.



NOTA DE CATA

Este Chardonnay ligeramente añejado en roble ofrece aromas de frutas tropicales y duraznos maduros. Los sabores del durazno blanco, el melón, la miel y las especias dulces se complementan con una sutil mineralidad, lo que lleva a un final en boca fresco y equilibrado.



info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com