



VALBONA CHARDONNAY ROBLE

Color:

Dorado suave e intenso, con reflejos verdosos.

Aroma:

Fresco, frutado y armónico. Se caracterizan frutas tropicales como banana, ananá, melón y durazno. También nuez y vainilla gracias a una sutil combinación con madera de roble, la cual brinda mayor complejidad haciendo resaltar sus cualidades.

Sabor:

Complejo, redondo y de buena estructura.

Sugerencias:

Ideal para acompañar con carnes asadas, pastas y aves.

Composición Varietal:

100% Chardonnay

Apelación Geográfica:

Finca Doña Filomena

Departamento de 9 de Julio, San Juan, Argentina.

Cosecha:

Mecánica durante la cuarta semana de Febrero.

Fermentación:

Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 20 días y a una temperatura máxima de 18°.

Tiempo de maceración:

Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 20 días y a una temperatura máxima de 18°.

Fermentación maloláctica:

100%

Maduración:

Añejado durante 8 meses en roble americano.

Graduación Alcohólica:

12.8°