



## CELEDONIO GRAN CHARDONNAY

NOTA DE CATA

Elaborado con uvas de altura de viñedos propios a 1.100 m.s.n.m. en Cordón del Plata, Tupungato. Límpido y atrapante, de color amarillo con destellos dorados. En nariz destaca su equilibrado ensamble de aromas a duraznos, peras y cítricos. La fermentación en roble francés sin tostar y la crianza sobre borras le aportan sutiles notas a vainilla y coco. En boca se percibe dulce y untuoso, las frutas maduras y la buena acidez invitan a seguir bebiendo.

## CELEDONIO GRAN CHARDONNAY

FICHA TÉCNICA

**UVA:** 100% Chardonnay

**VIÑEDOS:** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**ALTURA:** 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

**TIPO DE SUELO:** Franco.

**RIEGO:** Por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

**COSECHA:** Primera semana de marzo, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos.

**MACERACIÓN:** Pre-fermentativa en frío, previo al prensado neumático de racimos enteros para promover la extracción de aromas típicos.

**FERMENTACIÓN:** En barricas nuevas de roble francés sin adición de SO2 en todo el proceso fermentativo.

**MADURACIÓN:** Sobre borras durante 12 meses.

**ALCOHOL VOL.:** 14%

**ENÓLOGO:** Lic. Romina Carparelli.

**BRANDING:** Impactante fileteado porteño con detalles en la etiqueta inspirados en símbolos patrios.

«Sofisticado Chardonnay, gastronómico por definición y diseñado para paladares exigentes». **Juan Diego Wasilevsky · Vinos & Bodegas iProfesional**

«Este Chardonnay de alta gama se luce con aromas a duraznos y frutos secos. En boca se caracteriza por un perfil cítrico y un paso ligero por el paladar. El cuidado y justo paso por madera aporta untuosidad y algunas notas a coco». **Sebastián Ríos · Diario La Nación**

[WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR](http://WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR) · [WWW.CELEDONIOWINES.COM.AR](http://WWW.CELEDONIOWINES.COM.AR)



SINGLE VINEYARD