

CASA BOHER GRAN CHARDONNAY 2017

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Chardonnay.

APELACIÓN GEOGRÁFICA
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA
Marzo del 2017.

PRODUCCIÓN
5.500 botellas.

VINIFICACIÓN
Los racimos cosechados se colocan en bins plásticos para ser acarreados hasta la bodega, donde se reciben en prensas neumáticas para separar el líquido de los sólidos.

Se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 24 horas con temperaturas de 8°C para realizar el desborre.

Fermentación con levaduras seleccionadas durante 20 - 25 días, con temperaturas de 13-16 °C, con sus respectivos removidos diarios.

Terminada la fermentación, se colocó el vino seleccionado en barricas de roble Americano y Francés, en su primer uso durante 12 meses.

Terminada la crianza, se relizó una selección de barricas para conformar el corte.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14% vol.

POTENCIAL DE GUARDA
3 años. No exponer a la luz. Mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO
8°C a 10°C.

NOTAS DE CATA

Con sus notas florales y frutales que van desde peras a frutas tropicales, y dejando en boca notas cítricas que le dan frescura e intensidad.

Además ofrece una entrada muy dulce y en conjunto con su paso por madera da una persistencia única y placentera.

