



Fabre & Montmayou

RESERVA CHARDONNAY



COSECHA	2024	
VARIETAL	100% Chardonnay	
REGIÓN	Valle de Uco, Mendoza	
ELEVACIÓN	1400 m.a.s.l	
PARCELA	Pequeña parcela situada a gran altitud sobre suelos calcáreos pedregosos y limosos.	
TIPO DE COSECHA	Manual	
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 13% ACIDEZ 6.2 g/l	AZÚCAR RESIDUAL : 3.3 g/l
ELABORACIÓN	Se realiza una maceración durante 8 horas previo a la fermentación, que se hace en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 14-16°C.	
NOTAS DE CATA	Color amarillo claro. Un rico Chardonnay con buena estructura y buena acidez. La nariz es fresca, con elegantes aromas de pera blanca y cítricos. En boca el vino es rico y poderoso.	
MARIDAJE	Perfecto con un plato de queso, aves y mariscos.	



Fabre & Montmayou