

TOMERO CHARDONNAY 2024

Tomero são os nossos vinhos varietais, elaborados com uvas da Finca Tomero. Destacam a tipicidade do Terroir de Los Arboles Tunuyán Valle de Uco. As vinhas desta propriedade foram estabelecidas por Don Antonio Pulenta, pai de Carlos, em 1981. O cultivo e cuidado meticuloso das nossas parcelas garantem a produção das melhores uvas para cada um dos nossos vinhos.



Visual

Cor dourada com reflexos esverdeados



Aroma

Expressivo, com notas florais como madressilva, e frutas de caroço como pêssegos e compota de maçã verde.



Paladar

Fresco, vibrante, de bom volume em boca acompanhado por uma marcada acidez.

Castas

100% Chardonnay

Vinificação

Colheita realizada manualmente em caixas de 20kg. A uvas são refrigeradas para logo serem selecionadas. Prensagem dos grãos desengaçados e fermentação com leveduras selecionadas após uma brotação estática de dois dias. Temperatura de fermentação de 15°C.

Informação técnica

Álcool: 12,7%

Estágio: Envelhecimento sobre borras durante 3 meses em tanques de aço inoxidável.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 591 | EAN: 7798121940161