



## Nuestros Vinos

# Aniello 006 • Chardonnay 2013

Elaborado con uvas provenientes de nuestros propios viñedos en el distrito Mainque en el Alto Valle del Rio Negro, cosechadas manualmente en pequeñas cajas y en el momento justo.

## Localización

Viñedo	Chacra 006, Mainque, Alto valle del Rio Negro
Suelo	Cuadro 14 – Suelo pedregoso, formación aluvial
Latitud	39° Sur

## Elaboración

Composición varietal: Chardonnay

Fermentación alcohólica en piletas de hormigón.  
Solo una porción del vino realizó fermentación maloláctica.  
Un 10% del volumen fue criado en barricas de roble francés.

## Datos Analíticos

Alcohol:	13 %
Acidez Total:	6,00 g/l
Azúcar residual	1,87 g/l
PH:	3,60

## Notas de Cata

Color amarillo con tintes acerados, muy expresivo con aromas a piña, durazno blanco y cítricos, con muy buena acidez natural y frescura. Agradable peso en boca, muy buen equilibrio y final.