

Acordeón Chardonnay

Esta cosecha ha demostrado una vez más el potencial inigualable del emplazamiento de nuestra Finca Ferrer situada a 1.300 metros de altitud en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Un terreno arenoso y de excelente drenaje nos brinda uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en el viñedo y la bodega, logramos vinos elegantes y equilibrados que concentran todas las características de este terroir, resaltando la frescura de su juventud.



Elaboración:

100% Chardonnay.

Elaborado con uvas cosechadas a mano, cuidadosamente controladas para obtener bajos rendimientos 6/6,5 toneladas por hectárea. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad. Una vez definido el corte, se mantiene durante 4 meses con duelas de roble francés de tostado medio y fuerte. Se complementa con 5% de vino añejado durante 3 meses en barricas de roble francés de 3-4 años.

Notas de cata:

Vino de color verde claro, con reflejos dorados, brillante y limpio. Aromas intensos en nariz: manzana verde y frutos cítricos, notas de pomelo y lima, con

delicados toques de vainilla por el reposo con el roble y las lías. Al girarlo y abrirlo en la copa se reducen las notas de roble y se incrementan los aromas cítricos mezclados con los de flores blancas y frutas tropicales. Ligero, fresco y apenas ácido en la entrada en boca, desarrolla luego una cremosidad elegante dejando un agradable final con breves toques de limón.

Servicio: 8° – 10° C.

Maridajes sugeridos:

Ideal para acompañar ensaladas, mariscos y pescados blancos, solos o con una ligera salsa y verduras grilladas o cocidas. Delicioso también para disfrutarlo con algún queso ligero o fruta fresca como uvas, manzana o melón.