



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

FAMILIA BONFANTI

Chardonnay

2017



METODO DE ELABORACIÓN

Este vino proviene de uvas 100 % Chardonnay que se obtiene a través de una previa maceración en frío con la piel de la uva por unos 3 días. Luego se realiza el prensado para la obtención del mosto para colocarlo en los tanques de acero inoxidable para su fermentación alcohólica. El mosto así obtenido fermenta a una temperatura de 18°C máximo, durante 12 días, durante su fermentación se desborra una vez y luego continúa muy lentamente el proceso, al finalizar se lo desborra definitivamente y se lo deja reposar un mes con borras finas, llegando a Octubre se clarifica, filtra y embotella.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

VARIETAL

100% Chardonnay.

RENDIMIENTO

80 qq/ha

COSECHA

2017

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza.

MES DE COSECHA

Febrero.

EDAD DEL VIÑEDO

5 años.

SISTEMA DE RIEGO

Superficial.

ALTITUD

930 msm.

FECHA FRACCIONAMIENTO

Septiembre 2017.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral.

ALCOHOL: 14,5 v/v

CANTIDAD DE HAS

3 has.

AZÚCAR: 2,0 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/l

NOTA DE CATA

A la vista, brillantes tonos oro con destellos verdosos. A la nariz, notas de piña madura, guayaba y mango, toques de manzana verde y limón de gaza. A la boca, piña madura, guayaba y corazón de pera, fresco, largo y de buen volumen. Acompaña carnes blancas, pescado, sushi, terrinas.