



# LA CONSULTA

RESERVA

Nuestros vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco: La Consulta, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo. Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.

100% Chardonnay

**Alcohol** 13,6%

**Ac. Total** 6,2 g/L  
en ácido tartárico.

**Az reductores** 3,1 g/L

**pH** 3,3

**Cosecha** manual en bins de 350 Kg, teniendo como principio la madurez completa de la fruta (semilla, piel, pulpa, aromas).

**Fecha de Cosecha** última semana de Febrero y 1° semana de Marzo.

**Fermentación** alcohólica con empleo de levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable durante 20 días a 12 °C.

**Crianza** 30% del vino en barricas Roble Francés y Americano durante 6 meses.


## Maridaje


Ideal para cocktail de mariscos.


## Recomendaciones

Servir a 8 °C.

## Notas de Cata

 Vino de color amarillo con reflejos oro.

 De intensa aromática, típica del chardonnay de zonas frescas, que nos recuerdan a las frutas de pepita: manzana y pera, con elegantes matices provenientes del roble (coco, vainilla).

 En boca es un vino suave, con equilibrada acidez que llena la boca e invita a seguir bebiéndolo!