

ABRASADO

BODEGA TONELES

TERROIR SELECTION

CHARDONNAY



VIÑEDO

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altura promedio: 850 msnm

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras indígenas. Se sigue el método de elaboración oxidativo. Se efectúa el prensado a racimo entero y el jugo resultante se destina a un tanque de acero inoxidable donde se enfría a 8 ° C durante 24 horas, posterior a esto se trasiega el líquido limpio a otro tanque, donde se fermenta durante aproximadamente 30 días a 15 ° C. Una vez culminada la fermentación se realizan "trabajos de borras" para aumentar complejidad aromática y volumen en boca. Aproximadamente 30 % de este vino realiza la fermentación maloláctica en barricas usadas de roble francés, donde madura por 8 meses. De esta manera obtenemos un vino muy fresco, intenso y elegante, debido a su acidez natural y los trabajos de borra.



VERUS AMICUS NUNQUAM AMICI OBLISVISCITUS
EL VERDADERO AMIGO NO SE OLVIDA JAMÁS DEL AMIGO