
BODEGA
STONELES
1922



TONEL 14
CHARDONNAY

Primera Zona, Mendoza.

ALTURA PROMEDIO:

800 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:

Se emplea un método de elaboración "protectivo", es decir sin contacto con el oxígeno. Se efectúa una prensa suave de la uva, evitando la extracción de sabores no deseados de la semilla. El mosto es destinado 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 es sembrado con levaduras seleccionadas y se fermenta durante aproximadamente 30 días a 12 °C.

Técnica tradicional de elaboración, obteniéndose aromas típicos de la variedad, como notas cítricas, flores y frutos tropicales. En boca se presenta equilibrado y fresco, con muy buena acidez.



Acceso Este 1360 (Lateral Norte)
Guaymallén -Mendoza - Argentina
Tel: +54 (261) 4310403
info@bodegalostoneles.com
www.bodegalotoneles.com