

EL VINO DEL PESCADOR



BLANCO CANOSO Chardonnay Semillón 2024

Varietal: Chardonnay 88% - Semillón 12%

Origen/Viñas: Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1100 metros sobre el nivel del mar

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Parcela de viña vieja de Chardonnay y Semillón de Altamira.

Producción: Promedio ambas variedades 6000 kilogramos por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kilos.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, prensado suave de racimos enteros, co-fermentación espontánea con levaduras indígenas. 10% de racimo entero en fermentación, proceso natural con mínima intervención.

Guarda: : 6 meses en tanque de acero inoxidable moviendo las lías finas semanalmente.

Alcohol: 14,4%

Acidez total: 5,5 gr/lit

Azúcar Residual: 2,5 gr/lit

Ph: 3,67

FLY FISHING
Atando Piques