

РЕВОЛЮЦИЯ



BBPC

HASTA LA VENDIMIA SIEMPRE!!

CHARDONNAY

Uvas provenientes de la zona de **Agrelo, Luján de Cuyo. Cosecha** determinada por degustación de bayas, teniendo en cuenta la obtención de una buena acidez y aromas típicos al varietal. **Elaboración:** el concepto de guarda está logrado por un arduo trabajo en la finca, pero también en bodega, siguiendo en todo momento un método protector, evitando el contacto con el oxígeno. **Fermentación** en barricas de roble francés a temperatura de cava, próximo a los 15-17 °C **Maduración** en las mismas barricas durante 8 meses



CHARDONNAY 2017

100% GUARDA

ALC. 13.5%

PH: 3,3

ACIDEZ TOTAL: 6,9