



www.ampely.com

CHACRA CHARDONNAY



BODEGA CHACRA



Origen:
Argentina, Río Negro, Patagonia

Terroir:
Suelo pálido, seco y poroso dominado por grava y guijarros gruesos aluviados con un contenido significativo de piedra caliza.
Producción totalmente Bio-Friendly.

Vinificación:
Hecho en colaboración con Jean-Marc Roulot (Viticultor muy reconocido, produciendo de los mejores vinos blancos de Borgoña), se produce a partir de vides de 40 años en suelos minerales con piedras aluviales cubiertas de calcaire. El vino es intenso y energético, de tono alto y vivo, redondo y austero, refinado y mineral. Tiene una sensación en boca seca y una salinidad natural de la zona.
100% Chardonnay
Envejecido: 20% en huevos de hormigón, 15% en tanques de acero inoxidable y 20% en barricas de roble francés usado durante 10 meses.

Orgánico y biodinámico.

El Consejo del Vinicultor:
En aperitivo, con pescados, carnes blancas, quesos.