



www.ampely.com

MAINQUE CHARDONNAY BY CHACRA



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 recogió temprano ya que las uvas maduraron temprano pero mantuvieron la acidez. Fermentado en barrica sin maloláctica, pasando 11 meses en barrica, tiene una fruta inicial, una salinidad compartida con Chacra Chardonnay y un sabroso final prestado por los componentes calcáreos del suelo aluvial.

100% Chardonnay

Envejecido: 18% en huevos de hormigón, 25% en tanques de acero inoxidable y 57% en barricas de roble francés (12% nuevo) durante 10 meses.

Orgánico y biodinámico.

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