



<b>Vendimia:</b> <i>Vintage :</i>	2009.
<b>Composición varietal:</b> <i>Varietal Composition:</i>	90% Chardonnay - 10% Viognier
<b>Origen de las uvas:</b> <i>Origin of grapes:</i>	Medrano, Valle Central de Mendoza, Argentina. A 800 metros sobre el nivel del mar. <i>Medrano, Mendoza, Argentina. A 800 m above sea level.</i>
<b>Clima</b> <i>Climate:</i>	Muy cercana a las primeras estribaciones de Los Andes, Medrano se caracteriza por su gran amplitud térmica, lo que favorece a una temprana pero muy equilibrada madurez en las uvas blancas de calidad, con bajos riesgos de insolación a la que zonas vitivinícolas cálidas como las de Argentina son propensas. <i>Very close to the foothills of the Andes, Medrano is known for its a great amplitude, which favors a but very balanced early maturity in white grapes quality, low risk of heat stroke which subzones warm as those of Argentina are likely.</i>
<b>Suelo:</b> <i>Soil:</i>	Ligeramente arcilloso, poco profundo. <i>Slightly clayey, shallow.</i>
<b>Vinificación:</b> <i>Vinification:</i>	Cosecha manual en la segunda y tercer semana de Febrero. Prensado con prensas neumáticas con una cuidadosa selección de jugos, fermentación alcohólica por 20 días a 15-16°C, una cuarta parte en contacto con roble americano, estabilización final en tanques de acero inoxidable. <i>Manual harvest in the second and third week of February. Pressed with pneumatic presses with a careful selection of juices, alcoholic fermentation for 20 days at 15-16 °C, fourth part in contact with American oak, tan-final stabilization stainless steel tanks.</i>
<b>Nota de cata:</b> <i>Tasting Notes:</i>	Amarillo con tonos verdosos, intensos aromas a frutas tropicales y manzanas verdes, con suaves notas de coco ,durazno blanco y damasco, dulces sabores a frutas frescas mezclados con toques minerales, y un buen balance entre acidez y untuosidad en el paladar final. <i>Yellow with green tones, intense aromas of tropical fruits and green apples, with soft notes of coconut, peach and white apricot, fresh sweet fruit flavors mixed with hints minerals, and a good balance between acidity and smoothness on the palate final.</i>
<b>Maridaje:</b> <i>Serving Suggestion:</i>	Ideal para acompañar ensaladas con frutos de mar, u hojas verdes y legumbres, todo tipo de carnes blancas, pastas con salsas suaves, y hasta con una típica empanada argentina. <i>Ideal with seafood salad, green vegetables, white meat, pasta with or pie.</i>
<b>Temperatura de servicio:</b> <i>Temperature:</i>	10°C.

**Winemaker:**

Luis Villarreal.

**Datos analíticos:**

Alcohol 13.5 %.

*Analytical data:*

Acidez total *Total acidity* 5.60 g/l en ácido tartárico. *tartaric acid*.

Azúcar residual *Residual Sugar* 5 g/l.