



## ALPAMANTA NATAL



### CHARDONNAY

#### FICHA TÉCNICA

VARIETAL : 100 % Chardonnay

COSECHA : 2014  
Cosecha manual en cajas de 15 kg

ENÓLOGO : Giuseppe Franceschini

CERTIFICACIÓN : ARGENCERT - uva y vino orgánicos  
DEMETER - uva biodinámica

VINIFICACIÓN : Clarificación estática en frío del mosto.  
Fermentado a 16°C con levaduras  
indígenas.  
Añejado 10 meses en tanques de acero  
inoxidable.

ANÁLISIS : Alc : 12 % Vol  
Ph : 3,2  
Acidez : 5,50 g/l  
Azúcar : 1 g/l

#### NOTAS DE CATA

Alpamanta Natal Chardonnay 2014 es un vino joven y fresco elaborado con uvas seleccionadas de una única parcela. Expresa aromas a frutas tropicales y confitura. En boca, es suave y fácil de tomar.

#### TERROIR

Nuestro viñedo único, ubicado a 950 m.s.n.m en Ugarteche, Luján de Cuyo, goza de una muy buena amplitud térmica, de un clima árido y de suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera. Las practicas orgánicas y biodinámicas nos permiten expresar las características únicas de este terroir en el vino.

#### FILOSOFÍA

Nuestros vinos orgánicos son elaborados con la última tecnología de vinificación manteniendo la intervención humana y el impacto ambiental al mínimo : no pesticida ni fungicida, pocos sulfitos, levaduras nativas, packaging ecológico.