

Alpasión



## Grand Chardonnay 2021

## **VIGNOBLE**

Cépage 100% Chardonnay.

Altitude 1200 mètres d'altitude.

Terroir Chacayes, High Uco Valley.

Système de treillage Treillage vertical / VSP.

Age des vignes 7 ans/plantées en 2014.

Densité 8,750 vignes par ha.

Rendement 43 ha/hl.

Irrigation au goutte à goutte.

Sol Alluvial, terreau sableux, fond rocheux.

Étude des sols Pedro Parra.
Taille Double guyot.

Gestion des vignes Éclaircissage des pousses au printemps.

Production 1 kg par pied.

Récolte Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg)

durant le mois de mars

Viticulteur Ezequiel Manoni.

## **VINIFICATION**

Fermentation Dans des fûts de chêne français (Bordeaux) de

première et seconde utilisation.

Levures Sélectionnées Fermentation alcoolique 25 jours à 10 °C

Vieillissement 100% vieilli sur lies pendant 12 mois dans des fûts

de chêne français (Bordeaux).

Maturation Non filtré. Stabilisation naturelle à froid.

Production annuelle 6 000 bouteilles

Vieillissement potentiel Jusqu'à 5 ans à compter de la mise en bouteille.

Maître de chai Karim Mussi Saffie / Ezequiel Manoni.

## INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool 14,8% Vol.

Acidité totale 7,00 g/l d'acide tartrique.

pH 3.30. Sucre résiduel 1,35 g/l.







