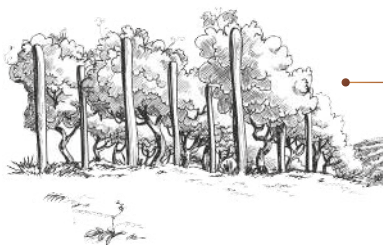


RAICES

Crianza

Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna. La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.

Somos Andeluna, somos vinos de Montaña



NUESTROS VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza
A más de 1.300 m.s.n.m.

CHARDONNAY 2022

VINIFICACIÓN

- Cosecha mecánica.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- Sin paso por madera ni fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA



Color verde oliva pálido, brillante y de matiz joven.



Aroma intenso y expresivo recordando frutos blancos como ananá y pera. Elegante nota floral.



En boca es frutado y una acidez muy equilibrada prolonga su final



Servir a 7-8 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.0%
Azúcar Residual 1.8 g/l
Acidez Volátil 0.17 g/l
Acidez Total 5.85 g/l
pH 3.33



ENÓLOGO JEFE: MANUEL GONZÁLEZ BALS



www.andeluna.com.ar

[@bodegaandeluna](https://www.instagram.com/bodegaandeluna)

[@bodegaandeluna](https://www.facebook.com/bodegaandeluna)

[BodegaAndeluna](https://www.facebook.com/BodegaAndeluna)

[Bodega Andeluna](https://www.youtube.com/BodegaAndeluna)