The Italian Job
Blanco de Guarda

Un Chardonnay de guarda nacido en El Peral, Tupungato. La fermentación en barriles usados y sus 16 meses de crianza en madera aportan profundidad y complejidad.

Las lluvias de la añada 2016 favorecieron el desarrollo de podredumbre noble, un rasgo que enriqueció la expresión de este blanco.

DATOS DEL VINO

TIPOLOGÍA

Blanco de guarda

VARIEDAD

Chardonnay

AÑADA

2016

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

El Peral, Tupungato, Mendoza

ALTITUD

1.180 m s. n. m.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Primera semana de marzo

SUELOS

De origen aluvional, franco-arcillosos, muy ricos en canto rodado y depósitos de carbonatos

VINIFICACIÓN

Vinificación en blanco, fermentación en barriles usados y crianza de 16 meses en madera

EMBOTELLAMIENTO

Sin filtrar

NOTAS

La humedad de la añada 2016 permitió el desarrollo de podredumbre noble, que incrementó la complejidad de este gran blanco.