

BODEGA FAMILIAR DON NICOLÁS

BLANCO

MAIPÚ - MENDOZA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades. 60% Chardonnay, 40% Torrontés.

Viñedo. Selección de nuestras mejores parcelas de Chardonnay y Torrontés localizadas en Maipú, en el extremo norte de la región de Mendoza.

Suelos franco-arenosos, con gran cantidad de piedra. Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Elaboración. Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Sin despalillado, se prensan los racimos enteros.

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de entre 22-28°C durante 2 semanas, con remontados cada 48 horas.

Mínima intervención durante todo el proceso.

Barrica. Sin barrica, gana en estructura por su permanencia en depósito después de su elaboración.

Grado. 13% Vol.



CATA

Visual. Intenso color verde amarillento, con toques dorados.

Nariz. Fresco y elegante, con aromas de frutas blancas como pera y melocotón. Toques cítricos y florales bien balanceados.

Boca. Destaca su frescura y su mineralidad, ligera pero muy perfectamente integrada. Toques de manzanos y albaricoque, que terminan de forma crujiente y ligeramente persistente.



MARIDAJE

Marida perfectamente con todo tipo de pescados y mariscos, quesos ligeros y pastas cremosas. Ideal para acompañar comidas especiadas y platos con salsas picantes.

