



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CHARDONNAY-TOCAI

"UN BLANCO DIFERENTE"

85% SAUVIGNON BLANC - 15% TOCAI FRIULANO

Elaborado con uvas Chardonnay y Tocai. Es ligero, fresco, joven, transparente y brillante, con reflejos verdosos. Ideal para el verano.

Acompaña muy bien aperitivos, pastas y frutos de mar.

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones
Producción: 10 Tn/ha.
Edad del viñedo: Más de 30 años
Cosecha: Manual, en cajas de 20 Kg.
Fecha de cosecha: 7 al 9 de marzo

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tras una maceración de 6 horas en frío, es fermentado con levaduras seleccionadas durante dos semanas a 16° C. Temperatura controlada en tanques de acero inoxidable, sin fermentación maloláctica ni madera.

Despalillado: Sí
Molienda: Sí
Maceración en frío: 6 horas.
Ecurrido: Neumático
Desborre previo en frío: Sí
Estabilización: Proteica y Tartárica a -4° C

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 12.4%
Extracto seco g/L: 17.57
Azúcares reductores g/L.: 3.36
Acidez total en tart. g/L.: 4.80
Acidez vol. en acético g/L.: 0.39
Anh. Sulfuroso total g/L.: 84
pH: 3.07

GUÍA DE CATA

Límpido y de color amarillo con tonos verdes, de intensidad media, reflejos oro pálido y muy atractivo. Aroma de mediana intensidad, muy fino y armónico, aparecen frutas tropicales propias del Chardonnay y leves cítricos, en una buena combinación y armonía que hacen al vino muy agradable al olfato. Intenso, de un volumen que llena la boca y deja sentir una frescura frutal. Es un vino para beberse joven, solo o con comidas livianas, carnes blancas, pastas y frutos del mar.

Temperatura ideal de servicio: 8 a 12° C.

