

# DESQUICIADO

*“Juntos por pasión, desquiciados por el vino”*



## SALVAJE CHARDONNAY

Dies ist ein Wein aus Trauben von La Arboleda, Tupungato. Die Trauben stammen aus einem Weinberg, der am Rande liegt Nördlich des Anchayuyo-Flusses, auf dem Hügel, der den Fluss trennt Uco-Tal und Alto Agrelo. Die Böden bestehen aus schluffigem Lehm Sektoren mit Sandflecken.

Dieser Wein besteht zu 100 % aus Chardonnay.

Die Herstellungsmethode besteht in der Mazeration 3-stündiges Pressen mit der ganzen Traube, völlig oxidativ. Dieser Wein wird aus 3 verschiedenen Methoden hergestellt. Für Zum anderen führen wir eine Gärung in neuen Fässern durch wöchentliche Prügelstrafe bis zum Alter von 3 Monaten, dann verlassen 12 weitere Monate in denselben Fässern ruhen lassen. Er Die zweite Komponente wird im Stahltank vergoren Edelstahl und erreicht eine Spitzentemperatur von 20 Grad um aromatische Vorläufer für die Mazeration zu erzeugen gepresst und ein Jahr lang in diesen Tanks aufbewahrt um auch die Säure zu bewahren. Und als dritter Teil Wir haben einen Wein mit biologischer Reifung für 12 Monate Es wird uns Komplexität in Mund und Nase verleihen.

ALKOHOL: 12 %  
pH-Wert/Säuregehalt: 3,40 / 7,00  
RESTZUCKER: 4,00 g/l