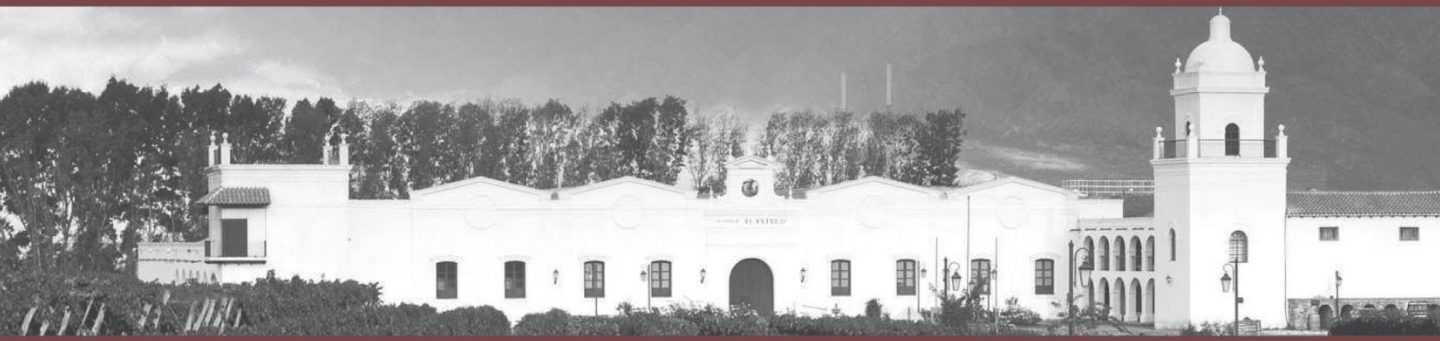


# DON DAVID

## CHARDONNAY



### ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

### TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca). Alta exposición solar con 300 días al año. Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

### VARIEDAD:

100% Chardonnay

### COSECHA:

Segunda y tercera semana de febrero

### ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Desborres previos a fermentación, utilización de levaduras seleccionadas y temperatura de fermentación entre 14° y 16°C. El chardonnay de Don David se obtiene de un blend dos vinificaciones diferentes. 30% fermentación de barricas de roble americano – Fermentación Maloláctica – conservación sobre lías durante 9 meses. 70% fermentación tradicional a T° controladas.

### NOTAS DE CATA



Amarillo dorado claro con tonos verdosos. Muy brillante. Marcadas lágrimas sobre la copa.



Delicadas notas a manzana, ananá, frutos tropicales, miel y manteca con notas de vainilla.



De gran boca, paladar suave entregado por la fermentación maloláctica. Balanceada acidez, largo. Sabores a frutas como peras, ananá, nueces y percepciones lácticas.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azucar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	3,60 grs. / lt.	5,95 grs. /lt.	3.4

