

PROYECTO HERMANAS

Chardonnay 2021

HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores



INFORMACIÓN TÉCNICA

100% CHARDONNAY

Alcohol: 12.5%

Acidez total: 7.4 g/l.

PH: 3.2.

Azúcar residual: 1.4 g/l.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato.

Altitud: 1350/1400 msnm.

Método de elaboración: Se prensa la uva a baja presión y el mosto flor se desborra. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a baja temperatura, sin fermentación maloláctica.

Potencial de guarda: más de 5 años desde el año de cosecha.

NOTAS DE CATA

- Amarillo dorado con reflejos verdosos.
- Aroma a flores y hierbas, que recuerda a frutas como la pera y el durazno blanco.
- En boca es refrescante y untuoso a la vez, con buena acidez y final muy fino y largo.

MARIDAJES SUGERIDOS

Va muy bien con pescados grillados y ahumados, platos con mariscos o carnes blancas. Es buen acompañante de quesos, ensaladas frescas y pastas con salsas espesas.