



# ELSA

## CHARDONNAY 2023



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**VARIEDAD:** 100% Chardonnay



**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 14.000 kg/ha



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 12,9% | Azúcar residual: 1,50 g/l | Acidez: 6,40 g/l | pH: 3,24

ARGENTINA



MENDOZA



**VIÑEDOS:**

Las uvas destinadas a este vino provienen de nuestros viñedos familiares Finca Doña Elsa y Finca Las Paredes, ambos ubicados en el departamento de San Rafael. Este vino constituye un verdadero blend de Chardonnay de distintos terruños, con suelos de composición variable, con microclimas diversos, lo que nos permite obtener una muy buena complejidad tanto en aromas como en sabores.



**NOTAS DEL ENÓLOGO:** En vista tiene un color amarillo-verdoso de muy buena intensidad, con un brillo muy seductor. Al agitar la copa, las notas de Chardonnay se hacen presentes, destacándose su frescura y sus dejos de frutas frescas como manzana verde y aromas cítricos, muy bien balanceados con sensaciones de frutos tropicales. En boca es un vino fresco, con leve sensación de dulzura y acidez vibrante. Descubrimos sabores tropicales y cítricos. Es un vino de volumen y estructura medios, ideal para disfrutarlo como aperitivo o como acompañante de diversa gastronomía.

B O D E G A S  
**BIANCHI**  
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM