



# María Carmen

CHARDONNAY 2022



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay



**PRODUCCIÓN:** 15.144 botellas (750ml)



**CRIANZA:** 100% del volumen del vino añejado 12 meses en barricas de roble francés | 20% de 1er uso y 80% de 2do uso



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:** Alcohol: 14,5% | Azúcar Residual: 2,60 g/l | Acidez: 6,30 g/l | pH: 3,50

## ARGENTINA MENDOZA



FINCA  
LAS PAREDES

SAN RAFAEL

**VIÑEDO:** Las Paredes - Single Vineyard & Single Block #18

**ANTIGÜEDAD:** 40 años

**ALTITUD:** 770 m.s.n.m.

**RENDIMIENTO:** tres plantas - 1 botella de María Carmen



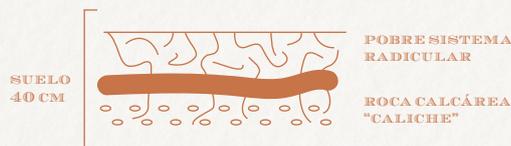
**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldero Alto

**UBICACIÓN:** Finca Las Paredes, San Rafael, Mendoza

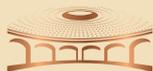
**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 5.000 kg/ha.

### SUELOS:

Suelos pobres, de origen aluvional. El bloque #18 tiene características únicas: un suelo de profundidad media a baja (30-40cm), con gran proporción de caliche.



**NOTAS DE CATA:** Seductor color verdoso con reflejos olivas. En nariz, sus aromas remiten a vivaces notas cítricas y minerales muy bien amalgamadas con deliciosas notas a frutas blancas como pera, manzana verde y durazno blanco. Vino de mucha frescura, en donde las delicadas notas de vainilla y miel obtenidas de su crianza en roble francés, acompletejan su aroma. En boca tiene una entrada refrescante, con muy buena acidez y complejidad, descubriéndose notas minerales, frutales, y un dejo de vainilla que lo hace muy atractivo y untuoso. De marcada estructura y final prolongado.



BODEGAS  
**BIANCHI**

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM