

www.casirdossantos.com

info@casirdossantos.com

T. +54 261 4921683

Perito Moreno 11382 Santa Blanca, Maipú.

Mendoza, Argentina.



BODEGA

CASIRdosSANTOS



AVATAR

CHARDONNAY

EL VINO MAS FRESCO DE NUESTRA SELECCIÓN CON UN CONCEPTO MODERNO QUE ABARCA UN PUBLICO MÁS JOVEN. SUAVE Y FACIL DE BEBER.

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL HONESTA Y ESPONTÁNEA. PLACER Y DESAFÍO.

VARIEDAD	100% Chardonnay
REGIÓN	Mendoza
PAÍS DE ORIGEN	Argentina
ALTITUD	1000 msnm
COSECHA	Manual en bines durante el mes de marzo
ELABORACIÓN	Luego de la cosecha, los racimos se prensan enteros para mejorar el drenaje del mosto y evitar la extracción de polifenoles. Se realiza una maceración pre fermentativa peculiar, de 2 a 4 horas.
FERMENTACIÓN	Alcohólica en tanques de concreto, durante tres semanas de maceración, y a una temperatura controlada de entre 15° y 17°C.
WINEMAKER	Julia Halupczock
DESCRIPCIÓN	En nariz, tiene notas florales y de frutas de carozo, como durazno. En boca es vivaz, fresco y con presencia de fruta que ratifica las sensaciones olfativas. De excelente acidez, su alcance es largo y permanece gratamente en boca. Se recomienda beberlo frío, entre 8°C y 10°C.

Es agradable como aperitivo o para acompañar quesos tipo Brie.

13,1%

ALCOHOL

2,01

AZÚCAR

6,37

ACIDEZ TOTAL

3,22

PH