

BRESSIA BAJOVELO

Chardonnay

Composición	100% Chardonnay
Origen	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza - Argentina
Altitud	1400 msnm
Conducción	Espaldero alto
Densidad	7500 plantas por ha.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino se aplicó la técnica de fermentación en barricas de roble francés. El envejecimiento del mismo se desarrolló en un ambiente oxidativo muy cuidado utilizando la técnica del bajo velo.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14% Vol
Azúcar: 1.2 g/l
Acidez total: 5.4 g/l
Crianza: Durante 10 años en barricas de roble francés
Partida limitada: 753 botellas
Servicio: Se sugiere beberlo frío.

NUESTRA VERSIÓN
ROMÁNTICA DEL CHARDONNAY.
DIFERENTE, ELEGANTE Y
SEDUCTOR. INSPIRADOR DE
MOMENTOS ÚNICOS, NACIDO DE
UNA RESERVA DORADA DONDE
EL TIEMPO SE VUELVE DESTINO
Y CADA INSTANTE DE GUARDA
REVELA SU GRANDEZA.

NOTAS DE CATA

Un Chardonnay que se presenta a la vista con un color amarillo dorado y notas verdosas. Muy luminoso. Aromas encantadores a miel, avellanas, nueces, frutas tropicales y vainilla. Por su complejidad y permanencia sobre lías recuerda a notas de pan brioche. En la boca expresa armonía y gran equilibrio. Su firmeza, elegancia y originalidad dan identidad a este Chardonnay único, de entrada dulce y final largo, sedoso y de buen volumen.

www.bresiabodega.com

