



# AB PROJECT

## CHARDONNAY 2007

COMPOSICION VARIETAL: 100% Chardonnay

ORIGEN: Este producto proviene de cepajes cultivados en la provincia de SAN JUAN, ARGENTINA a 563 mts. sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud Sur y 68°28'36.64" de Longitud Oeste. En el departamento de Pocito.

SISTEMA DE CONDUCCION: Viñas espalderas

COSECHA: Manual

DESBORRE: Por frío estático 24 a 48 hs.

FERMENTACION: **Levaduras:** Seleccionadas  
**Temperatura:** Entre 14 y 16°C

NOTAS DE CATA: Su color amarillo-verdoso acompañado de una delicada combinación de aromas a banana, ananá, melón, manzana y cítricos en armonía con su carácter frutado untuoso y de gran persistencia en boca, lo hacen un vino elegante y atractivo, especial para acompañar pescados, mariscos y pastas. La temperatura de servicio para poder disfrutar de todo su potencial es entre 8° y 10°C.

DATOS TECNICOS: **Alcohol:** 14,30 % v/v  
**Azúcares:** 2,04 grs/lts  
**Acidez total:** 6,26 grs/lts  
**Extracto:** 21,60 grs/lts