



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

## FAMILY LINE



### CLARA BENEGAS CHARDONNAY

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Chardonnay.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Finca La Encerrada, Gualtallary (1450 msnm), Valle de Uco, Mendoza	
FECHA DE COSECHA	Segunda semana de febrero.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración, prensado y desborre. Fermentación alcohólica. Crianza sobre lías durante tres meses.	
CRIANZA	Vino joven y frutado sin paso por madera.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 13 %	AZÚCAR: 1,07
	PH: 3,3	ACIDEZ: 6,14 gr/lit
NOTA DE CATA	COLOR: Limpio y brillante. De color amarillo pálido con reflejos verdosos.	
	NARIZ: Notas elegantes de durazno, piña y flores blancas. De gran cuerpo y estructura.	
	BOCA: La entrada en boca es refrescante exhibiendo una estructura delicada en mitad de boca. Largo final de equilibrada acidez.	
GUARDA ESTIMADA	Para tomar en el momento. Recomendamos beber el vino hasta 3 años de guarda.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	8°C – 10°C.	
MARIDAJE	Acompaña muy bien ensaladas verdes, pescados, ceviche y mariscos.	