



I N F I N I T U S
BODEGA Y VIÑEDOS

CHARDONNAY SEMILLÓN

COMPOSICIÓN VARIETAL

80% Chardonnay, 20% Semillon

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle de Rio Negro, Patagonia

RENDIMIENTO

70 hl/ ha

VINIFICACIÓN

Selección de racimos: Si.

Maceración Pelicular: Se realiza maceración durante 8 horas en prensa neumática.

Fermentación: La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16°C.

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso. Una nariz fresca y encantadora con aromas tropicales y cítricos. En boca el vino es crujiente y jugoso con un acabado elegante. Mejor servido con pescado, mariscos y queso como "Bleu d'Auvergne".

