

# PACHECO PEREDA

## *Familia de Vinos*

“Generación tras generación, la cuidadosa selección de viñedos ha sido una tradición en la familia de Pacheco Pereda”

### CHARDONNAY 2023

#### NOTAS DE CATA

Este Chardonnay tiene aromas de frutas blancas y tropicales complementados por notas minerales, textura untuosa y final persistente.

#### MARIDAJE

Quesos suaves, mariscos, sushi y ensaladas fresca.

#### FERMENTACIÓN

fermentación alcohólica a 14-16°C durante 21 días, el 6% del volumen es fermentado con roble francés MT, permaneciendo en contacto 2 meses.

#### VARIETAL

100% Chardonnay.

#### REGIÓN

Luján de Cuyo e Tupungato, Mendoza.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,86 g/L   pH: 3.3   RS: 4,2 g/L   ALCOHOL: 12,5%

