

# DESQUICIVDO

*“Juntos por pasión, desquiciados por el vino”*



## SALVAJE CHARDONNAY

C'est un vin élaboré avec des raisins de La Arboleda, Tupungato. Les raisins proviennent d'un vignoble situé en marge Au nord de la rivière Anchayuyo, sur la colline qui divise la Vallée d'Uco et Alto Agrelo. Les sols sont limoneux avec secteurs avec des plaques de sable.

Ce vin est composé à 100% de Chardonnay.

La méthode de production consiste en une macération dans Pressage de 3 heures en grappe entière, totalement oxydante. Ce vin est composé de 3 méthodes différentes. Pour un Par contre nous avons une fermentation en barriques neuves avec bastonnade hebdomadaire jusqu'à 3 mois, puis laissé repose encore 12 mois dans les mêmes fûts. Il le deuxième composant est fermenté dans une cuve en acier inoxydable, atteignant une température maximale de 20 degrés générer des précurseurs aromatiques pour la macération en presse, et sont conservés un an dans ces cuves pour préserver également l'acidité. Et, en troisième partie, Nous avons un vin avec un élevage biologique de 12 mois qui Cela nous donnera de la complexité en bouche et au nez.

ALCOOL : 12%  
PH/ACIDITÉ : 3,40 / 7,00  
SUCRE RÉSIDUEL : 4,00 g/l