



ARGANAT 2022

VITICULTURA

Variedad: 100% Chardonnay

Denominación de Origen: Valle de Casablanca

Riego: Goteo, con aguas de napa subterránea

Suelos: Arenosos y graníticos en distintos estados de descomposición.

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: Marzo 2022

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo y en bodega

Fermentación Alcohólica: En barricas

Fermentación maloláctica: 10%

GUARDA

100% en barricas francesas Quartz

Tonelería: Marsannay

Tiempo de guarda: 10 meses

Tipo de barricas: Encina francesa, 600 y 228 litros nuevas

EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 1 de marzo de 2023

Tapón: Diam 10

Total de botellas producidas: 2,634 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.63 g/L

Acidez Total: 6 g/L

pH: 3,31