



## ARGANAT 2019

### VITICULTURA

Variedad: 100% Chardonnay

Denominación de Origen: Valle de Casablanca

Sistema de Conducción: Espaldera vertical

Riego: Goteo

Suelos: Arenosos y graníticos en distintos estados de descomposición.

### VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 15 de marzo de 2019

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo

Prensado: si

Fermentación Alcohólica: En barricas

Fermentación maloláctica: Parcial

### GUARDA

100% en barricas de roble Quartz de Marsannay

Tonelería: Nadalie

Tiempo de guarda: 12 meses

Tipo de barricas: Roble francés, de 300 litros, nuevas

### EMBOTELLADO

Estabilización: En frío

Clarificación: No, solo bentonita

Fecha de Embotellado: 24/03/2020

Tapón: Corcho natural

Total de botellas producidas: 1.457 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 13.7%

Azúcar Residual: 1.78 g/L

Acidez Total: 6.9 g/L

pH: 3,30