

IM PRU DEN TE

Chenin Dulce



Origen: San Juan, Argentina.



Varietal: Chenin Dulce.



Uvas cosechadas: en la segunda quincena de enero.



Viñedos: Uvas del Valle de Tulum.



Elaboración: Cosecha Manual. Fermentado en Tanques de Acero Inoxidable. Durante 32 días a 15 grados Centígrados. Conservado con Lias Finas durante 2 meses. Para preservar el Potencial Aromático. Luego se clarifica, filtra y envasa. Todo a temperatura controlada.



Notas de Cata: A la vista se presenta con un amarillo tenue con reflejos verdosos.

En nariz podemos encontrar notas florales como el jazmín muy bien combinada con las frutales. Durazno blanco y ananá.

En boca entrada dulce. Acidez equilibrada. Conjugada con las notas frutales que lo hacen único.