

ANDELUNA Raíces

*Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.
Los fundamentos, las raíces desplegadas dan a estos vinos carácter, armonía,
amabilidad. Este vino representa toda la pureza, la simpleza y la exquisita
expresión de su variedad.*

Somos Andeluna, somos vinos de Montaña

“Nuestras raíces son nuestra gran base capitalizada por herencia e historia y permanecerán dentro de nuestro corazón de tierra durante toda nuestra existencia, lo mismo que le sucede a la vid.”



Nuestros Viñedos

Mendoza
A 700 m.s.n.m.

CHARDONNAY 2020

Notas de cata



Color amarillo verdoso pálido; brillante.



Aroma intenso y expresivo que recuerdan a frutos blancos como durazno, ananá y pera. Atractiva nota floral.



En boca es muy fresco y frutado y una acidez muy equilibrada prolonga su final.



Servir a 6-8 °C.

Datos Técnicos

Alcohol 13,5%

Azúcar Residual 1,8 g/l

Acidez Total 5,5 g/l

pH 3,2

Maridaje

Este joven y fresco Chardonnay de clima frío es perfecto con platos ligeros y delicados, como mariscos crudos o ligeramente cocidos, como cangrejos y langostinos, pescado al vapor o a la parrilla, patés de pescado, terrinas de pollo o verduras y pasta o risotto primavera. También acompaña bien las sopas de verduras cremosas.

Enólogo jefe: Manuel González Bals



www.andeluna.com.ar

[@bodegaandeluna](https://www.instagram.com/bodegaandeluna)

[@bodegaandeluna](https://www.twitter.com/bodegaandeluna)

[BodegaAndeluna](https://www.facebook.com/BodegaAndeluna)

[Bodega Andeluna](https://www.youtube.com/BodegaAndeluna)