



ARGENTINA

MENDOZA



COMPOSICIÓN VARIETAL MEZCLA BLANCA

ORIGEN

Mendoza, en la región noroeste de Maipú

CRIANZA

Las variedades blancas se vinifican por separado, luego de la fermentación el enólogo realiza el coupage entre ellas, para luego elevar su contenido de azúcar con mosto de uva blanca. Se estabiliza y filtra e inmediatamente se embotella.

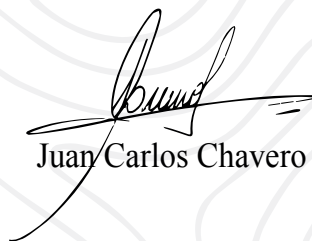
NOTA DE CATA

VISTA Color amarillo con ligeros tonos verdosos, lleno de brillo y transparencia.

NARIZ Aroma frutal y fresco. Con notas florales y terpénicas.

BOCA Untuoso, fresco con acidez equilibrada, final frutado y persistente, reafirmando el equilibrio entre acidez y azúcar.

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero



RESERVA
de los Andes
DESDE 1882