



NAMPE

natural expression

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

CHARDONNAY

- **VARIEDAD**
100% Chardonnay
- **COSECHA**
2023
- **ELABORACIÓN**
Prensado de los racimos descobajados, desfangado por flotación, fermentado en piletas de concreto y tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas. Temperatura controlada a 15 grados centígrados. Sin fermentación maloláctica. Sin crianza en roble. Crianza sobre sus borras durante 3 meses antes de fraccionarse.
- **ORIGEN**
Zona Este (San Martín, Rivadavia, Santa Rosa), Maipú y Luján de Cuyo.
- **NOTAS DE CATA**
A la vista presenta color amarillo verdoso pálido, en aromas recuerda a frutas blancas tropicales, ananá, manzanas y flores blancas. En el paladar es de impacto dulce, refrescado por la acidez, de cuerpo ligero y final largo.
- **ALCOHOL**
13.0%
- **MARIDAJE**
Ideal para acompañar pastas livianas, carnes blancas, tablas de quesos, pescados suaves.
- **TEMPERATURA**
Beber entre 8° C. y 10° C.