

BODEGA  
SANTA JULIA

# LA MANTIS

## CHARDONNAY NATURAL 2024

COMPOSICIÓN	100% Chardonnay
ORIGEN	Maipú, Mendoza, Argentina
COSECHA	Manual

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
11,45 vol	8,18 g/l	2,78 g/l

### VINIFICACIÓN

Las uvas provienen de viñedos orgánicos certificados donde se realizan prácticas respetuosas con el medioambiente.

Durante su elaboración no se adicionan agentes externos que pudieran enmascarar la expresión de la variedad de uva, como ácido tartárico y cítrico para corregir acidez o anhídrido sulfuroso para su estabilización.

El método es llamado Petillant Naturel, su principal característica es que la fermentación comienza en tanques y cuando el vino llega a un nivel de azúcar residual de 23 grs por litro, se embotella. Una vez en la botella, completa allí su fermentación en contacto con las levaduras autóctonas, es decir, no se clarifica ni se filtra, lo que explica la turbidez característica de este método. El resultado es un vino con una espuma sumamente cremosa y delicada.

### NOTAS DE CATA

Color: amarillo claro, con destellos dorados.

Aroma: Es un vino que destaca por sus aromas florales. Presenta aromas de frutas blancas tropicales y piel de naranja.

Sabor: Su acidez es refrescante y atrevida, de intensidad media, larga y de buena acidez y frescor.



#1  
PRODUCTOR ORGÁNICO  
en Argentina