

MIL HILERAS

CHENIN ORGANICO, Cosecha 2021

Enóloga
Silvia Corti

Varietal
100 % Chenin, cepas en parral con 30 años de antigüedad, uva cosechada a mano y depositada en bines.

Cosecha
2023, partida muy limitada de 666 botellas numeradas

Origen uva
Mendoza, Lujan de Cuyo, Ugarteche. Finca Cottage de los Andes, Antiguo Carril San Carlos S/N, altura km 3454,5 Ruta Nac. 40
920 mts s.n.m.

Método de cultivo en finca
Orgánico, certificación normas europea SUE/SENASA y norteamericana NOP/COR. Certificadora LETIS.

Elaboración
Bodega INV: B – 74767 para Cottage de los Andes S.A. Videla Aranda S/n, Cruz de Piedra Maipú

Suelos
Franco arenosos

Alcohol
Grado 11 %

Contenido
750 ML

Notas de cata
Vino muy frutado y fresco, de moderado contenido alcohólico, medianamente seco de buena acidez muy límpido de color amarillo verdoso tenue con algunos reflejos dorados, con sabores a durazno, avellanas, notas a miel y aromas de características florales.

