

B O D E G A  
SANTA JULIA

# LA MANTIS

CHARDONNAY NATURAL 2021

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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
11 vol	8 g/l	9 g/l

## VINIFICACIÓN

Los vinos naturales son aquellos que tienen la menor intervención humana posible desde el viñedo hasta su elaboración. No se le agregan sulfitos y se utilizan levaduras naturales. El vino se embotella sin filtrar.

Fermentación en depósitos. Cuando los azúcares naturales del vino tienen un valor de 23 gramos por litro, se embotella y el vino espumoso final se deja con 9 gramos de azúcar. El vino sigue fermentando dentro de la botella hasta la presión indicada. El azúcar del vino espumoso y su presión se obtienen de forma natural. Las lías permanecen en contacto con el vino, lo que se expresa en su turbidez. Levaduras autóctonas seleccionadas. Pet - Nat.

## 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