



NIETO

S E N E T I N E R

0%

CHARDONNAY

0% ALCOHOL

100% VINO

EL ÚNICO CHARDONNAY
SIN ALCOHOL DE ARGENTINA

AÑADA: 2025
COMPOSICIÓN VARIETAL: CHARDONNAY
ORIGEN: VALLE DE UCO — MENDOZA
GUARDA: 8 MESES SOBRE LÍAS Y
EN CONTACTO CON MADERA
DE ORIGEN FRANCÉS
ALTITUD DE VIÑEDO: 1.000 msnm

SUELO:

Suelos de origen aluvional con diferentes texturas y presencia de arena calcárea.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo claro, limpio y brillante. En nariz se perciben aromas a durazno y frutas tropicales como ananá, acompañados por suaves notas de flores blancas y un delicado toque cremoso. En boca es fresco y agradable, con una acidez persistente que recuerda a la manzana verde. Un Chardonnay cuidadosamente desalcoholizado, único en Argentina, que conserva la expresión varietal y el placer del vino.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Este Chardonnay se elabora con uvas prensadas en racimo entero y una fermentación lenta a baja temperatura, cuidando la frescura y la expresión natural del varietal. Una parte del vino tiene contacto con madera francesa, aportando textura y equilibrio, mientras que el resto mantiene una marcada mineralidad.

El proceso se completa con una delicada desalcoholización mediante tecnología de conos rotativos, que permite retirar el alcohol respetando los aromas, la frescura y el carácter del vino.

DATOS ANALÍTICOS:

AZÚCAR RESIDUAL: 18 g/l
ACIDEZ TOTAL: 7,6 g/l
KCal POR BOTELLA: 130 KCal

ENÓLOGO:
SANTIAGO MAYORGA