

# Marcelo Pelleriti

## SIGNATURE

*Marcelo es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia. Signature es la interpretación del terroir y la mirada artística destacada.*

### CHARDONNAY

CHARDONNAY 100%

**ORIGEN** VIÑEDOS Y ALTITUD  
Tunuyán, Valle de Uco 120 km de la ciudad de Mendoza. Argentina. 1.000 msnm.

**SUELO**  
Franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

**COSECHA** Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. Se realiza doble selección de bayas: en banda y cinta vibrante.

**VINIFICACIÓN** Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y se utilizan equipos de frío para preservar aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Sin fermentación maloláctica.

**CRIANZA** El 82% del vino fermenta en tanque sin pasar por barricas para conservar su frescura varietal. El 18% restante reposa 6 meses en barricas de roble francés usado. La finalidad es incrementar su complejidad y persistencia.

**TEMPERATURA** Se recomienda servir entre 8°-10° C

**DIRECTOR & ENÓLOGO** Marcelo Pelleriti

#### RECONOCIMIENTOS

#### JAMES SUCKLING.COM 🍷

Cosecha 2020	92 PUNTOS	Cosecha 2018	92 PUNTOS
Cosecha 2019	92 PUNTOS	Cosecha 2017	92 PUNTOS

