



**MYTHIC**  
WINE OF ARGENTINA  
MENDOZA

EN EL SUR DEL MUNDO, EXISTE UN LUGAR BAÑADO POR LAS AGUAS DEL DESHIELO DE UNA CORDILLERA MILENARIA.

ESTE PARAÍSO DE AIRE PURO Y BENDITO POR LAS MANOS DE LA NATURALEZA ES LA TIERRA ELEGIDA PARA EL CULTIVO DE LAS VIDES DE DONDE NACE ESTE VINO. RAÍCES PROFUNDAS, SUELOS MINERALES Y EL SOL QUE ESTÁ PRESENTE MÁS DE 300 DÍAS POR AÑO, GENERAN LAS CONDICIONES PERFECTAS PARA ESTE MITO DE LOS VINOS ARGENTINOS.



## MYTHIC MOUNTAIN | *Chardonnay*

**ENÓLOGO:** Bernardo Bossi Bonilla

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** Chardonnay 100%

**COSECHA:** Manual en recipientes de 18 kg. Las uvas se cosechan durante las primeras horas de la mañana en 5 períodos diferentes a fin de obtener un perfil específico en cada uno y lograr de este modo un equilibrado blend final.

**VINIFICACIÓN:** Se realiza primero una selección manual de racimos. La fermentación se lleva a cabo usando levaduras indígenas a temperaturas muy bajas, entre 12 y 14 °C, en tanques de acero inoxidable para lograr mayor intensidad y complejidad aromática.

**ALCOHOL:** 13% Vol.

**ACIDÉS:** 6,3 g/l.

**PH:** 3.4”.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color amarillo brillante con tonos verdosos. En nariz presenta notas cítricas bien marcadas y flores blancas, como jazmín y flor de azar. En boca se percibe un vino elegante con largo final y marcadas notas minerales.