

# MAD BIRD

CORBEAU WINES



## REPOSADO | CHARDONNAY RESERVA

*Este cuervo tuvo que esperar para ser libre.*

**Composición |**  
100% Chardonnay

**Añada |**  
6 meses en barricas de roble americanas.

**Viñedos |**  
Maipú, Mendoza.

**Cosecha |**  
Manual, tercer semana de Febrero.

**Elaboración |**  
La uva se despallilla y se envía a la prensa neumática. Se prensa muy suavemente. El mosto obtenido se lleva a un taque donde se produce la decantación en frío y con enzimas. El mosto límpido se trasiega a barricas de roble americano de primer y segundo uso para que se realice la fermentación alcohólica en presencia de levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (14-15°C). Terminado este proceso natural, se rellenan las barricas, dejando el vino nuevo en contacto con la madera durante 6 meses.

**Nota de cata |**  
Color amarillo dorado, con tonalidades verdosas. De gran intensidad aromática, frutos tropicales, con notas mantecosas, pan tostado, levaduras y coco. Redondo y complejo en boca, en donde vuelven a aparecer las frutas tropicales enlazadas con la madera de roble. Muy amable final.