

MAD BIRD

CORBEAU WINES



REPOSADO | CHARDONNAY RESERVA

*Este cuervo tuvo que esperar para ser libre.
This raven had to wait to be free.*

Composición | Composition

100% Chardonnay
100% Chardonnay

Añada | Vintage

6 meses en barricas de roble americanas.
6 month in American Oak barrels.

Viñedos | Vineyards

Maipú, Mendoza
Maipú, Mendoza

Cosecha | Harvest

Tercer semana de febrero, manual.
Third week of February, manual.

Elaboración |

La uva se despalilla y se envía a la prensa neumática. Se prensa muy suavemente. El mosto obtenido se lleva a un tague 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.

The grapes are destemmed and sent to the pneumatic press. It is pressed very gently. The must obtained is taken to a tank where cold decantation takes place with enzymes. The clear must is transferred to first and second use American oak barrels so that alcoholic fermentation takes place in the presence of selected yeasts at low temperatures (14-15°C). Once this natural process is finished, the barrels are filled, leaving the new wine in contact with the wood for 6 months

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.

Golden yellow color, with greenish hues. Of great aromatic intensity, tropical fruits, with buttery notes, toasted bread, yeast and coconut. Round and complex in the mouth, where tropical fruits reappear linked with oak wood. Very nice ending.