ADROVER
BODEGA FAMILIAR

FICHA TÉCNICA



VARIETAL · LÍNEA CALONGE

Calonge Chardonnay 2024

NOTA DE CATA

Color amarillo intenso, limpio y brillante, con destellos dorados. Aromas cítricos que cautivan junto con delicadas notas de avellanas, vainilla y pan tostado, aportadas por su crianza. Sabor redondo, con equilibrada acidez; cremoso y de final fresco en boca.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Finca Los Horneros, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo a 1.200 msnm, al pie de los Andes. Cosecha 2024.
Variedad: 100% Chardonnay.
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS

Alcohol: 13% · Vino blanco · 750 ml.

MARIDAJE

Pescados y mariscos, pollo a la crema, pastas con salsas blancas y quesos semiduros.

Adrover Bodega Familiar · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com

ADROVER
BODEGA FAMILIAR

TECHNICAL SHEET



VARIETAL · CALONGE LINE

Calonge Chardonnay 2024

TASTING NOTES

Deep yellow, clean and brilliant, with golden glints.
Captivating citrus aromas alongside delicate notes of hazelnut, vanilla and toast from its time in oak. Round on the palate with balanced acidity; creamy, with a fresh finish.

VINEYARD & WINEMAKING

Los Horneros estate, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.
Vineyard at 1,200 m above sea level, at the foot of the Andes.
2024 vintage.
Variety: 100% Chardonnay.
Ageing: 6 months in French oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol: 13% · White wine · 750 ml.

FOOD PAIRING

Fish and seafood, creamy chicken, pasta with white sauces and semi-hard cheeses.

Adrover Bodega Familiar · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com