

AUTÓCTONO

PARCELA ÚNICA



AUTÓCTONO CHARDONNAY 2019

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Chardonnay

· VIÑEDOS ·

Apelación: Valle de Uco - Mendoza

Sub – apelación: Gualtallary

· TERROIR ·

Suelo de alta pendiente, con una primera capa arenosa, algo limosa hasta los primeros 40cm. Luego es roca madre, con piedras que se manchan de carbonato de calcio adherido. Baja fertilidad.

Riego: Por Goteo

› Altura: 1.410 msnm

› Año de implantación: 2006

› Tipo de Manejo: Canopia de Mediana densidad, buscando proteger la fruta de la luz solar directa, favoreciendo la circulación de aire entre racimos. Suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno. Poda a cordón pitoneado.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de Cosecha: Mediados de Marzo.

› Cosecha manual realizada en cajas de 20 kilos.

› Prensado de granos despalillados y puestos a fermentar con levaduras seleccionadas luego de un desborre estático de 2 días. La fermentación se realizó en barricas de roble francés de 500 litros de múltiples usos a 14°C. Luego se llevó a cabo una crianza sobre sus lías durante 12 meses con sucesivos trabajos de bastoneo hasta su embotellado.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Amarillo verdoso con reflejos acerados.

› Aroma: Sus notas concentradas de flores blancas y algo herbal, se entremezclan con frutos de carozo como los duraznos y damascos.

› Boca: Su acidez natural lo vuelven fresco y vibrante. Su untuosidad y gran cuerpo invitan a seguir disfrutando de un largo y persistente final. Refleja las características de Gualtallary, Tupungato en Valle de Uco, zona donde se origina. Vino blanco con características que le otorgan un excelente potencial de guarda.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 14.6 %.

› Acidez Total: 6.9 g/l.

› Azúcares Reductores: 1,8 g/l.

› pH: 3.27