

TOMERO



TOMERO CHARDONNAY 2022

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Chardonnay

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelación: Valle de Uco

Sub – apelación: Los Árboles – Tunuyán

· TERROIR ·

Uvas provenientes de cuartel n° 25.

Suelo de profundidad media, textura franco – arenoso con baja fertilidad y presencia de piedras fragmentadas.

› Riego: por goteo

› Altura: 1070 msnm

› Año de plantación: 2006

Tipo de manejo: Canopia de mediana a alta densidad buscando proteger la fruta de la radiación solar directa. Suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno.

· VINIFICACIÓN ·

› Cosecha realizada manualmente en cajas de 20 kg durante la primer semana de marzo. Las uvas son refrigeradas para luego ser seleccionadas. Prensado de granos despallados y puesto a fermentar con levaduras seleccionadas luego de un desborre estático de dos días. Temperatura de fermentación de 15°C. Crianza sobre lías durante 3 meses en tanques de acero inoxidable.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Amarillo dorado con reflejos verdosos.

› Aroma: Se destacan la manzana verde, pera y ananá. Se perciben también sutiles notas florales y lácticas.

› Boca: De entrada dulce y voluminoso. Acidez bien presente. Final armónico y persistente.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 13,2 %

› Acidez total: 6,6 grs/l

› Azúcar: 1 grs/l

› Ph: 3,4