



NOTAS DE CATA:

De color amarillo intenso con reflejos dorados, limpio y brillante. Presenta delicados aromas refinados y elegantes, donde se destacan frutos secos típicos de la variedad, en perfecta sintonía con frutas blancas como durazno y pera, sutiles dejos de manzana verde, frutos tropicales y reminiscencias florales. Complejo y seductor, evidenciando en boca textura suave, con acidez refrescante, delicada untuosidad y muy buena estructura, expresivo, sofisticado, de volumen envolvente y final prolongado y armonioso.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Chardonnay.
- **Apelación:** Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, franco arenoso, en algunos sectores se observan afloraciones de piedras con materiales calcáreos y hay otros sectores con materiales más finos, con una capa calcárea a aproximadamente 1 metro de profundidad.
- **Altura:** 1.250 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Principios de febrero del 2024.
- **Fermentación:** Durante 15 días entre 16° y 18C.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 5°C.

