



NOTAS DE CATA:

De color amarillo pálido, con ribetes dorados, limpio y brillante. Presenta un aroma muy expresivo, con elegantes y complejas notas de frutos secos como almendra tostada, nuez y avellana en perfecta sintonía con aromas cítricos y manzana verde, minerales y sutiles toques de vainilla. En boca se evidencia refinado, de amplio volumen y notable concentración, con sabor de frutas blancas maduras, amalgamadas con una acidez refrescante y un balance excepcional.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Chardonnay.
- **Apelación:** Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, franco arenoso, con afloraciones de piedras, materiales calcáreos y hay otros sectores con materiales más finos, con una capa calcárea aprox. a 1 metro.
- **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 2022.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Método de elaboración:** Molienda de uva en frío y escurrido del mosto, luego se realiza desborre estático a 5°C durante 48 hs. Posteriormente, se trasiega obteniendo un mosto con una turbidez de 90 NTU. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés de 227 y 500 litros, nuevas y usadas, con una primera inducción de levaduras nativas y luego se inoculan levaduras seleccionadas, por 14 días a 17° y 20°C. Se deja en barricas por 11 meses en contacto con las borras de fermentación. Durante su crianza en barricas de roble francés se realizan batonages en forma semanal.

