



HUENTALA WINES
GUALTALLARY MENDOZA

FICHA TÉCNICA:
HUENTALA BLOCKS EDITION
AUSTRAL BLOCK 22, CHARDONNAY 2024

NOTAS DE CATA:

- **Vista:** Presenta un elegante color amarillo brillante y luminoso, con sutiles destellos verdosos y reflejos dorados.
- **Nariz:** Compleja y de múltiples capas. En una primera impresión despliega la tipicidad fresca de Gualtallary, con aromas a frutas blancas de carozo (durazno blanco, pera) y notas cítricas. Al oxigenarse, aparecen elegantes notas a brioche, almendras tostadas, manteca y vainilla, enmarcadas por el inconfundible perfil mineral (tiza) propio del suelo calcáreo.
- **Boca:** De impacto vibrante y entrada tensa gracias a su acidez natural. Rápidamente, aparece un centro de boca extraordinario. Es un vino amplio, graso, de gran volumen y textura untuosa. El equilibrio entre la frescura eléctrica del terruño y la cremosidad de las lías se traduce en un final profundo, sofisticado y sumamente persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Chardonnay 100%
- **Enólogo:** José Morales.
- **Cosecha:** 09 de febrero
- **Elaboración:** Prensado de uva en frío con racimo enetro y escurrido del mosto, luego se realiza desborre estático a 5°C durante 72 hs. Posteriormente se trasiega obteniendo un mosto con una turbidez de unos 80 NTU. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés, con una primera inducción de levaduras nativas y luego se inoculan levaduras seleccionadas, este proceso se prolongó por unos 14 días a temperaturas que oscilan entre los 17° C y 20°C. Concluida la fermentación alcohólica se deja en barricas por unos 11 meses, en contacto con las borras de fermentación. Durante su crianza en barricas se realizan batonages en forma mensual.
- **Fermentación Maloláctica:** Parcial
- **Apelación:** Gualtallary- Valle de Uco - Mendoza
- **Suelo:** De origen aluvional, franco arenoso, en algunos sectores se observan afloraciones de piedras con materiales calcáreos.
- **Altura:** 1400 msnm
- **Clima:** Desértico Continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.

DATOS TÉCNICOS

- **Alcohol:** 13,2% v/v
- **Acidez total:** 5,70 g/l
- **pH:** 3,25



Camino Estancia Silvia S/N°, M5561BTA
Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina
info@huentalawines.com

Actividad Comercial:
Primitivo de la Reta 1007, M5500AEK
Mendoza, Argentina - T. +54 261 4200766