

CHARDONNAY

Este es un vino hecho con uvas de La Arboleda, Tupungato. Las uvas provienen de un viñedo que está en el margen Norte del Río Anchayuyo, sobre la cerrillada que divide el Valle de Uco y Alto Agrelo. Los suelos son franco limosos con sectores con parches de arena.

Este vino está compuesto es 100% Chardonnay.

El método de elaboración consta de una maceración en prensa de 3 horas con racimo entero, totalmente oxidativo. Este vino está compuesto por 3 métodos distintos. Por un lado, tenemos una fermentación en barrica nueva con bastoneos semanales hasta los 3 meses, y luego se deja reposar por 12 meses más en las mismas barricas. El segundo componente se fermenta en tanque de acero inoxidable, llegando a un pico de 20 grados de temperatura para generar precursores aromáticos de la maceración en prensa, y se mantienen durante un año en estos tanques para preservar también la acidez. Y, como tercera parte, tenemos un vino con crianza biológica durante 12 meses que nos dará complejidad en boca y en nariz.

Alcohol: 12%

pH/acidez: 3,40 / 7,00

Azúcar residual: 4,00 g/l

DESQUICIDO

