

Clima seco (precipitaciones 20-60% más bajas de lo habitual), bayas pequeñas y rendimientos ligeramente inferiores; temperaturas más frescas en general. La cosecha de 2019 se realizó entre 1 y 3 semanas antes de lo habitual, y las uvas se encontraban en perfectas condiciones, sin una gota de botritis ni mildiu. Como consecuencia, aunque los rendimientos se vieron afectados por la falta de agua, las condiciones fueron excelentes para producir uvas muy sanas.



ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

100% Pinot Gris

ELABORACIÓN

Realizamos el prensado rápidamente para evitar la maceración, y así limitar la extracción de color. Clarificamos el mosto de forma natural mediante un tratamiento en frío y lo fermentamos a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

CRIANZA

Fabricado en autoclaves de acero inoxidable por el Método Charmat, 4-5 meses en contacto con las lías.



PAGO

Cantos rodados y morrenas volcánicas.

DENSIDAD

3 500 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

50 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2019

CATA

Espuma fina y delicada. Aromas frescos y ligeramente florales sostenidos con un perfil afrutado de melocotones y albaricoques. La acidez de la espina dorsal lleva el vino hasta el largo y atractivo final.

SUGERENCIAS

Para el aperitivo y el picnic durante las hermosas tardes de verano.

