

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CHARDONNAY DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % CHARDONNAY

	20%	80%
UBICACIÓN	Gualtallary, Valle de Uco	Gualtallary, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca El Espinillo	Finca Caicayén
ALTITUD	1650 m / 5413 pies s.n.m	1230 m / 4035 pies s.n.m
SUELO	Suelo franco arenoso. Presencia de parcelas calcáreas medianas y pequeñas.	Suelo permeable franco arenoso, abundante grava y arcilla. Es particularmente calcáreo.
COSECHA	11 de marzo de 2021	19 de febrero de 2021
EXPRESIÓN	Las uvas de este <i>terroir</i> revelan intensos sabores minerales como la pólvora, así como una frescura deslumbrante.	Este <i>terroir</i> infundió a las uvas aromas minerales, toques de pomelo y excelente frescura.



INFORME DE LA COSECHA



En el ciclo 2020-2021 todo comenzó antes: la brotación, la floración, el cuaje, el envero y el inicio de la cosecha. La primavera y el principio del verano fueron muy agradables. A mediados de enero, vivimos una importante ola de calor en la que fue crucial el uso eficiente del agua de riego para compensar esta condición. A fines de enero y durante febrero y marzo, se registraron considerables lluvias para el promedio de la región que produjeron temperaturas inferiores al promedio histórico. En estas condiciones, la uva fue madurando gradualmente hasta su punto apropiado. Con parámetros establecidos y con criterio técnico identificamos los momentos óptimos de cosecha de cada cuartel. Cada finca, cada parcela tiene su tiempo. Las conocemos, las entendemos y sabemos lo que buscamos de ellas. De este modo, logramos obtener uvas maduras, frescas con buena acidez natural y con excelente potencial aromático.

NOTAS DE CATA



De color amarillo pálido con reflejos verdes. Este Chardonnay exhibe una gran intensidad y complejidad aromática. Revela notas de pera fresca, durazno blanco y cítricos como naranja y pomelo, acompañadas de aromas de hierbas de montaña de tomillo y jarilla, como también vainilla y tofi provenientes de su paso por madera. En boca muestra una frescura excepcional gracias a su acidez y notas cítricas. Untuoso y persistente, es un Chardonnay sumamente elegante.

ELABORACIÓN DEL VINO



Las uvas de nuestro Grand Chardonnay son las primeras en ser cosechada cada temporada en busca de acidez dominante y una expresión sumamente fina y elegante en nariz que sólo se logra con una cosecha temprana. Cosechamos los racimos enteros y prensamos en prensas verticales que nos permiten obtener un jugo puro y nítido que se inocula y se lleva a barricas y *foudres* de roble francés donde realiza la fermentación y la crianza durante 8 meses. A lo largo de este periodo se realiza *battonage* para levantar las lías y lograr la plenitud, ganar cremosidad y compensar acidez.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes blancas como conejo, ave de caza, pescado ahumado, mariscos, queso edam y brie.

