

GRAND CHARDONNAY | 2020

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	21 de marzo de 2020	14 de febrero de 2020
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



La vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

Los vinos blancos presentaron muy buena tipicidad varietal. En el caso del Chardonnay, encontramos muy buena acidez natural y mucha frescura.

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 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.

NOTAS DE CATA



De color amarillo pálido con reflejos verdes. Este Chardonnay exhibe una gran intensidad y complejidad aromática debido a la combinación de aromas florales y frutales. Revela notas de jazmín, anís, durazno blanco y vainilla. En boca muestra una frescura excepcional gracias a su acidez balanceada y persistente. Es un vino robusto y a la vez cremoso y sumamente elegante.

MARIDAJE



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

