

GRAND CHARDONNAY 2023

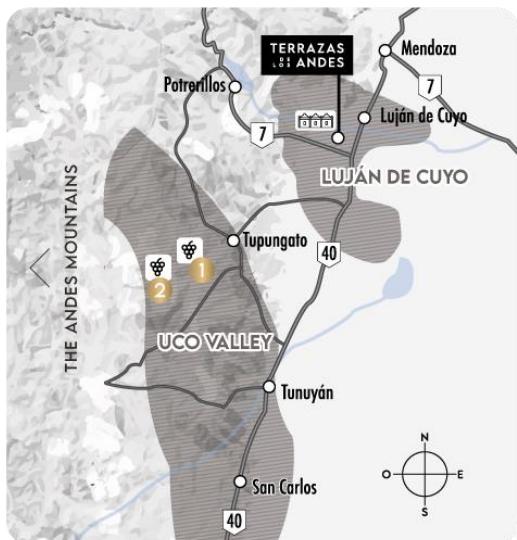
COMPLEJO – ELEGANTE – EQUILIBRADO

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Elaborado a partir de dos de nuestros mejores viñedos de Chardonnay cultivados de forma regenerativa, ubicados en Gualtallary, Valle de Uco.

COSECHA 2023

- Heladas históricas, olas de calor y maduración irregular, exigieron una lectura meticulosa del viñedo y una constante intervención humana.
- La falta de lluvias intensificó el estrés de la planta, resultando en vinos con concentración y estructura. Vinos de textura, frescura y verticalidad.
- Uvas concentradas que se mantienen fieles a la auténtica expresión de nuestros terroirs.



1

CAICAYÉN

Gualtallary, Valle de Uco
1230 m / 4035 ft

2

EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco
1650 m / 5413 ft

EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Las uvas se prensan directamente utilizando una prensa vertical con las sublotes.
- La fermentación se realiza en barricas de roble francés, de las cuales un 20% son de primer uso.
- Fermentación maloláctica parcial, seguida de un batonnage semanal.
- Después de 8 meses de crianza, el vino se estabiliza y filtra.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Elegantes notas de durazno blanco y cítricos como naranja y mandarina, que se entrelazan con sutiles matices de vainilla y caramelo, aportados por el roble bien integrado.
- *Paladar:* Su crianza sobre lías le otorga una untuosidad característica, con una textura grasa y una sutil suavidad que permanecen vibrando en el paladar incluso después de su paso.

MARIDAJE

- Comidas refinadas, barbacoas sofisticadas.
- Carne de res a la parrilla, quesos ahumados y hierbas como romero o huacatay.

ABV: 13,3%

Azúcar: 1,15 g/l

Servir a: 54°F – 12°C

PH: 3,31

Acidez: 5,85

Poencial de guarda: 10 años