

GRAND CHARDONNAY 2024

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 2024

- Temporada singular y atípica, marcada por temperaturas elevadas.
- En Valle de Uco las uvas desarrollaron su concentración de azúcar de forma lenta y constante, asegurando la mejor expresión de fruta. En el resto de nuestros viñedos de altura la baja humedad, altas temperaturas y pocas precipitaciones adelantaron los procesos.
- Vinos frescos, de buen color, ricos en concentración, elegantes y buena expresión frutal.

EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Las uvas se prensan directamente utilizando una prensa vertical con los sub-lotes.
- La fermentación se realiza en barricas de roble francés, de las cuales un 20% son de primer uso. Y un 20% del corte fermenta y añeja en foudre.
- Durante los 9 meses de crianza se realiza batonnage en otoño y primavera. Luego 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 sucrosidad 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: 12,9%

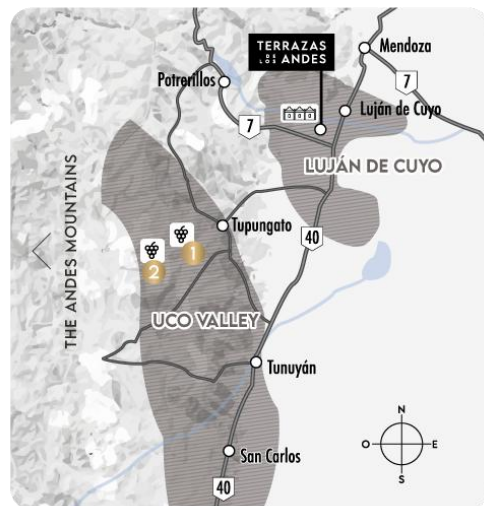
Azúcar: 1,2 g/l

Servir a: 54°F – 12°C

PH: 3,29

Acidez: 5,77

Poencial de guarda: 10 años



1

CAICAYÉN

Gualtallary, Valle de Uco
1230 m / 4035 ft

2

EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco
1650 m / 5413 ft