

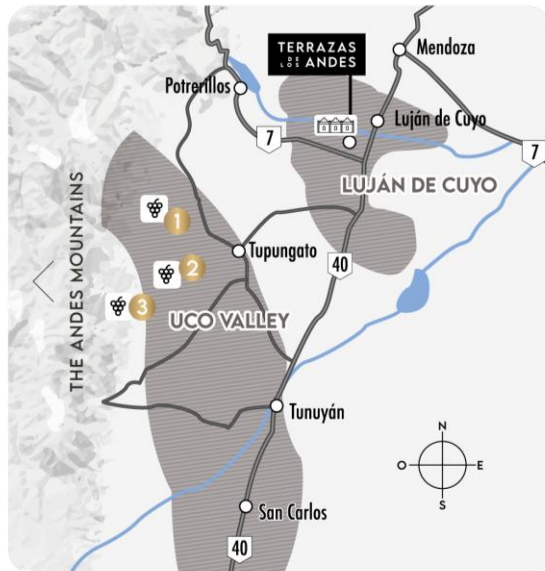
# RESERVA CHARDONNAY 2025

FRESCO – EXPRESIVO – COMPLEJO



## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 10 parcelas de viñedos.
- Procedente de 3 de nuestros viñedos de altura.
- Altitudes de 1230 m (4035 pies) a 1650 m (5413 pies).
- En las apelaciones más destacadas del Valle de Uco.



### 1 CEPAS DEL PLATA

El Peral, Luján de Cuyo  
1500 m / 4921 ft

### 2 CAICAYÉN

Gualtallary, Valle de Uco  
1230 m / 4035 ft

### 3 EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco  
1650 m / 5413 ft

## EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

### VINIFICACIÓN

- Cosecha temprana y fresca. Las uvas están su punto máximo de expresión.
- Una vez prensado, el mosto se trasiega y comienza la fermentación. A mitad de la fermentación, se traslada a las barricas de roble.
- Se evita la fermentación maloláctica para preservar la frescura y la nitidez
- Crianza de 6 meses en roble sobre lías, el vino se estabiliza y se embotella.

### NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Jugosos aromas a durazno blanco y pera que se realzan con notas de pomelo y cáscaras de cítricos confitados.
- *Paladar:* Los atractivos sabores frutales brillantes tipo pera y la acidez equilibrada conducen a un vino de gran cuerpo y un final largo y untuoso con sutiles notas de brioche.

### MARIDAJE

- Pescados blancos, pastas con manteca o crema, comida tailandesa.
- Queso camembert y brie.
- Frutas como manzana, ananá, mango, naranja, lima.

ABV: 13,2%

Azúcar: 1,3 g/l

Servir a: 57°F – 12°C

PH: 3,39

Acidez: 5,3

Potencial de guarda: 5-10 años