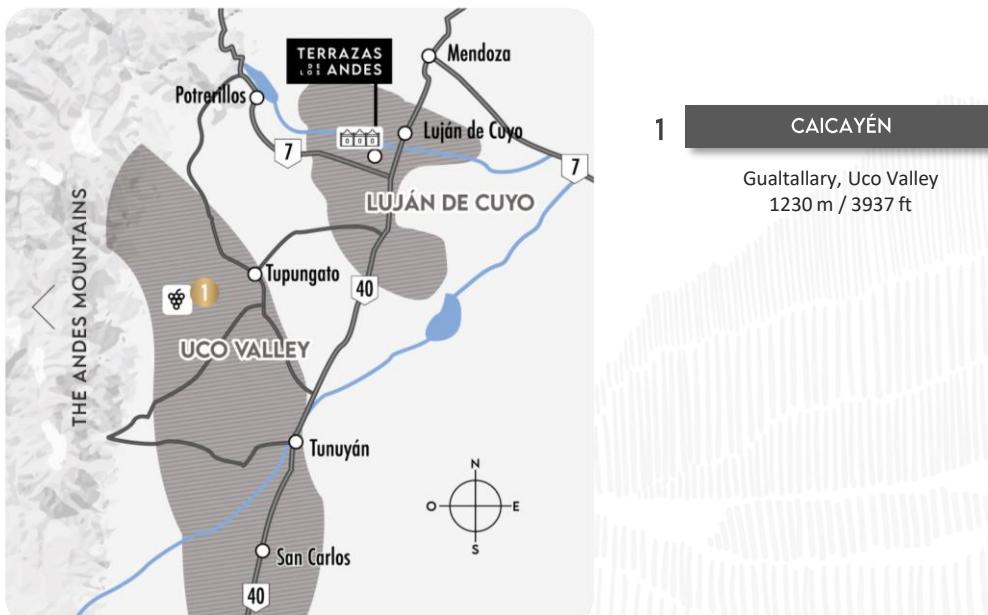


# ORIGEN GUALTALLARY 2025

FRESCO – VIBRANTE – COMPLEJO

## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Proveniente de nuestro viñedo de altura cultivado de forma regenerativa, Caicayén, plantado a 1230m/3937ft. Fue el primer viñedo plantado con Chardonnay en Gualtallary, Valle de Uco.
- Suelo franco-arenoso, con abundante grava y presencia de carbonato de calcio en distintas profundidades.



## EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

### VINIFICACIÓN

- Las uvas son cosechadas manualmente en su punto óptimo para presevar la frescura varietal.
- Prensado directo y fermentación en barricas de roble.
- Crianza: 9 meses en barricas de roble francés, 35% de primer uso.

### NOTAS DE CATA

- *Aroma:* perfil marcadamente cítrico, con notas frescas que recuerdan a lima, cáscara de limón y pomelo. La crianza en madera aporta capas sutiles de vainilla, toffee y un toque de tostado delicado.
- *Boca:* fresco, vibrante y buena acidez. De textura más amplia y cremosa, centro de boca redondo y gran tensión. De final refrescante y prolongado.

### MARIDAJE

- Carnes blancas como pollo, pavo y cerdo. Excelente para pescados ahumados y mariscos.
- Quesos cremosos, pastas y risottos suaves.

ABV: 13,2%

Sugar: 1,3 g/l

Serve at: 54°F – 12°C

PH: 3,3

Acidity: 5,25

Ageing potential: 10 years

