

# 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



## EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA 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 para terminar la fermentación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en parte para lograr un vino fresco y crujiente.
- Crianza de 8 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%

Azúcar: 1 g/l

Servir a: 54°F – 12°C

PH: 3,38

Acidez: 5,65

Potencial de guarda: 5-10 años.