

CHARDONNAY

RESERVA

2020


TERRAZAS
de los Andes

Mineral y fresco, este Chardonnay es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Nuestro Reserva Chardonnay proviene de viñedos propios ubicados Valle de Uco en las renombradas IGs de Gualtallary (Finca Caicayén 1250 m, Finca El Espinillo 1650 m) y El Peral (Finca Cepas del Plata 1450 m) donde los suelos son franco arenosos, permeables, con presencia de parcelas calcáreas. El sistema de conducción de la canopia es espaldero y es irrigada mediante riego por goteo.

INFORME DE COSECHA

La vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

Los vinos blancos presentaron muy buena tipicidad varietal. Los del Valle de Uco, especialmente, presentan una calidad excepcional, dada por una intensa expresión aromática y un gran volumen en boca. En el caso del Chardonnay, encontramos muy buena acidez natural y mucha frescura.

VINIFICACIÓN

Cada terroir se interpreta de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión de fruta, frescura y acidez. Provenientes de las renombradas IGs Gualtallary y El Peral, estas uvas representan toda la frescura que la altura del Valle de Uco nos ofrece. Cosechadas en diferentes momentos, asociados principalmente a las diferentes alturas de las fincas, las uvas se levantan al comienzo de la temporada

Una vez obtenido el mosto se limpia y comienza la fermentación. Conociendo el estilo y potencial de cada lugar se define si fermentará en barrica de roble o tanque de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza parcialmente para preservar la frescura y crocancez. Luego de 9 meses de crianza el vino se estabiliza y se fracciona.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con matices verdosos. En nariz es atractivo y expresivo. Revela aromas a fruta blanca como pera, fruta cítrica con notas de naranja confitada, y también fruta tropical como papaya y banana. Completan el *bouquet* notas sutiles de brioche y castañas tostadas. En boca muestra una entrada fresca y amable. Es voluminoso, fluido y muy equilibrado en el paladar.

MARIDAJE



Ideal para acompañar pescados blancos grillados, pastas con crema o manteca, carnes blancas o platos cítricos.

