



CHARDONNAY

RESERVA

2021


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

En el ciclo 2020-2021 todo comenzó antes: la brotación, la floración, el cuaje, el envero y el inicio de la cosecha. La primavera y el principio del verano fue muy agradable. A mediados de enero, vivimos una importante ola de calor en la que fue crucial el uso eficiente del agua de riego para compensar esta condición. A fines de enero y durante febrero y marzo, se registraron considerables lluvias para el promedio de la región que produjeron temperaturas inferiores al promedio histórico. En estas condiciones, la uva fue madurando gradualmente hasta su punto apropiado.

En base a nuestra experiencia y siguiendo nuestras propias convicciones supimos tomar decisiones adecuadas durante la cosecha. Con parámetros establecidos y con criterio técnico identificamos los momentos óptimos de cosecha de cada cuartel. Cada finca, cada parcela tiene su tiempo. Las conocemos, las entendemos y sabemos lo que buscamos de ellas.

De este modo, logramos obtener uvas maduras, frescas con buena acidez natural y con excelente potencial aromático.

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, fresca 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 brillante con tonalidades verdes. En nariz es muy fresco y aromático. Revela aromas de fruta blanca, cítrica y sutiles notas de fruta tropical. Completan el *bouquet* notas sutiles de brioche y frutos secos tostados. En boca es vibrante, reflejo de una cosecha fresca y temprana. Es redondo y fluido con una acidez equilibrada.

MARIDAJE



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