

RESERVE RESERVE CHARDONNAY 2015

CEPA

100 % CHARDONNAY - Cepa blanca de gran reputación originaria de Borgoña - El desborre precoz de la Chardonnay la hacen sensible a las heladas primaverales - Hoy día es la segunda cepa blanca más plantada en Argentina - Proporciona vinos con una increíble riqueza y complejidad aromática.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad

5.000 pies/ha.

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de la vides

15 años.

Rendimiento

50hl/ha.

Origen / Localización

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

ELABORACIÓN

Vendimia

Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20 kg la tercera semana de Febrero.

Vinificación

Las uvas fermentan en barrica y después las criamos sobre lías durante 6 meses antes de ensamblarlas y clarificarlas en cuba. Para este vino utilizamos el método oxidativo; tras el prensado, el mosto es clarificado y fermenta en su totalidad en barricas nuevas. Después de la fermentación, el vino es criado sobre lías, haciendo batonaje regularmente durante 6 meses. Tras ese añejamiento en barrica se hace el corte y se embotella el vino.

Crianza

6 meses en barrica de roble francés de primer uso con puesta en suspensión frecuente.

LA AÑADA

El invierno fue seco y una primavera muy precoz nos sorprendió durante el final de la poda y de la atada, El inicio de la temporada fue, entonces, extremadamente precoz. Sin embargo el clima fresco desde finales de Enero y en un mes hemos re -encontrado niveles de maduración mas coherentes. Buscando perfiles frescos en nuestros vinos blancos, hemos decidido de cosechar nuestras uvas temprano, a partir de la mitad de febrero. La añada 2015 se caracteriza entonces por una linda y larga acidez así como una gran frescura aromática.



NOTAS DE CATA

Color amarillo profundo. Complejo, con una mezcla de frutas tropicales, banana, y frutas blancas. Un vino con una entrada fresca, boca llena con volumen y gordura y una bella acidez al final.