

## 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.