

## ATAMISQUE CHARDONNAY



### CEPAJE

100% Chardonnay

**Origen:** Finca Atamisque (San José, Oto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

**Grado alcohólico:** 14,00%/vol

**Acidez:** 6,4 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

**Altitud:** 1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 50 qq/ha - 5000 kg/ha

**Cosecha:** Fines de marzo, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

**Selección:** Doble cinta (racimos / bayas)

**Obtención del mosto:** Prensado del racimo entero en frío.

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Fermentación:** 100% en barricas nuevas de origen francés; durante 30 días a temperaturas de 15° C.

**Maceración maloláctica:** Natural y completa en barricas.

**Crianza:** 10-12 meses en barricas de roble francés nueva (100%).

**Guarda potencial:** 7 años

### DEGUSTACIÓN

**Vista (color):** Intenso amarillo dorado.

**Nariz:** Atrapante, descriptores de frutas blancas maduras y miel. Presencia de cítricos y minerales.

**Boca:** Elegante, untuoso, gran equilibrio entre fruta y madera.