

CATALPA CHARDONNAY



CEPAJE

100% Chardonnay

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

Grado alcohólico: 14,00%/vol

Acidez: 6,2 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: 70 qq/ha - 7000 kg/ha

Cosecha: 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: 50% en barricas de roble francés, 50% en tanques de acero inoxidable durante 20 días a 12 ° C.

Maceración maloláctica: Natural y completa en la fracción fermentada en barricas de roble.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés nueva (50%), y en tanques de acero inoxidable (50%).

Guarda potencial: 5 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Amarillo dorado con reflejos verdes.

Nariz: Delicado, caracterizado por descriptores de frutas blancas (manzana, ananá) y cítricas; su paso por madera aporta notas de miel y vainilla.

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