

## 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.