

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.