

BRAMARE

Chardonnay

VALLE DE UCO

2020

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
19 de febrero de 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

APELACIÓN

Valle de Uco

VIÑEDO

San Carlos, Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Altura entre 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos muy heterogéneos en su composición, arenosos y con presencia de manchas pedregosas. Presentan una importante pendiente, lo que favorece el drenaje. Estos factores conjugados con las noches frías arrojan como resultado frutos con alta concentración de colores y sabores.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel. La cosecha comenzó el 18 de febrero con el Chardonnay de Los Chacayes, Tunuyán y finalizó el 27 de marzo con el Malbec de San Pablo, Tunuyán.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación alcohólica durante 12 meses en barricas francesas de primer uso (12%) y tanques de acero inoxidable (88%). Puesto en botella en febrero de 2021. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Amarillo claro con reflejos verdosos. De nariz mineral con gran pureza varietal. Presenta aromas que recuerdan a manzana verde, notas tropicales y flores blancas. En boca es balanceado, rico, de larga acidez y largo final.

