



FELINO

Chardonnay
2019

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
11 de febrero al 12 de marzo, 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

APELACIÓN

Valle de Uco
& Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad, que comenzó a finales de febrero con el Chardonnay de Gualtallary, Tupungato, y concluyó a finales de abril, con el Cabernet Sauvignon de Perdriel, Luján de Cuyo, y El Peral, Tupungato.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Crianza en tanques de acero inoxidable; sin fermentación maloláctica. Crianza en roble francés (10% nuevo) por 6 meses. Puesto en botella en septiembre de 2019.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Amarillo con tonos verdes. En nariz presenta notas de peras, manzana verde, azahar y flores blancas. Es equilibrado, de buena acidez, con gran centro de boca.

