

Antonio Mas

SINGLE VINEYARD CHARDONNAY 2017

ENÓLOGO Antonio Mas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16577 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 4 de Finca La Arboleda, a 945 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Plantado en el año 2000, conducido en pie franco en espaldera alta. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Orientación de la plantación NE SO. Densidad de plantación 2666 plantas por hectárea.

MANEJO DEL VIÑEDO

Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos de acuerdo a las exigencias que marcan los parámetros climáticos con el objeto de llegar al envero con una detención natural del crecimiento. Durante el envero, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de envero de la vid. Precipitaciones promedio 180/200 mm anuales, con mayor ocurrencia en primavera. Inviernos con presencia de Nieve de hasta 12 cm de promedio. Baja humedad relativa durante el verano (35 a 45%). Brisas de 8 a 10 km. intensidad durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de invierno 7° y -14°. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de verano 38° y 7° (en las noches).

SUELOS

Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina moderadamente fina.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay (selección masal).

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad por muestreos de granos tomando en cuenta los siguientes parámetros físicos y químicos: peso del grano, azúcar, PH y acidez total. Además se hace degustación sensorial de lo hollejos. Manual, en cajas de 16 kilos cada una. Se lleva adelante en horas frescas, para que ingresen a bodega con la mínima temperatura.

RENDIMIENTO POR HA: 100 qq/ha



VINIFICACIÓN

Las uvas en bodega luego de despalladas y prensadas se las lleva a temperaturas de alrededor de 8 grados durante 48 a 72 horas. Luego se siembran con levaduras específicas y se fermentan a temperatura controlada (nunca sobrepasan los 15 grados) durante un período de 15 a 17 días hasta llegar a rastros de azúcar. El 10% de la masa vinica fermentada en tanques de acero inoxidable se llevan a barricas de origen americano tostado medio plus y poro fino donde se siembra bacterias para realizar la fermentación maloláctica, con remoción diaria por el sistema de batonage a temperaturas que no desciendan de 20°. Concluida la misma se unifican las masas vnicas y antes del fraccionamiento se lleva a cabo la corrección proteica del vino. Una vez fraccionado el mismo se lo lleva a cavas de temperaturas y humedad controladas hasta la venta.

NOTAS DE CATA

COLOR: Limpido, verde con reflejos de amarillo.

NARIZ: Frutal. Compleja. Con predominio de frutos cítricos. Dejo de Banana.

BOCA: Excelente acidez, complejidad, redondez y persistencia en boca.