

LA ARBOLEDA CHARDONNAY



VIÑEDO

Plantado en el año 2000, con un clon de Cote Rouge de Malbec, en pie franco y 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.

Manejo del viñedo: Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos, hasta el mes de diciembre. Durante el envero, en la cara Este del mismo, se lleva a cabo un deshoje del orden del 40%, con raleo de racimos defectuosos.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica durante 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%), con brisas de 8 a 10 km de intensidad, durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y mínimas absolutas de los meses de invierno: 7° y -14° respectivamente. Máximas y mínimas absolutas de los meses de verano: 38° y 7° respectivamente (en las noches).

VINIFICACION

Las uvas cosechadas son clasificadas en una mesa de selección y luego despalilladas. Se lleva a cabo un proceso de prensado de las uvas y el mosto pasa a tanques de acero inoxidable. Se produce un proceso de pre enfriamiento y clarificación del mosto durante las primeras 48 hs. Luego se siembran levaduras seleccionadas para dar inicio a un proceso de fermentación, a temperaturas controladas por debajo de los 16°. Concluida la fermentación el vino se desborra y se envía el 10% del mismo a barricas de primer uso para inducir la fermentación maleoláctica. Luego se unifican el vino de barrica y tanque de acero inoxidable, se filtra levemente para pasar a ser conservado en cavas de bodega, a temperatura y humedad relativa controlada.

WINEMAKER: ANTONIO MAS

DATOS TECNICOS

Variedad: 100% chardonnay.

Tiempo en barricas: 3 meses.

Año: 2022

Región: Valle de Uco, Mendoza.
(945 metros snm)

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,31 gr/ltr

Ph: 3,5

NOTAS DE CATA

Vista

Límpido, 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.

Temperatura: 11° -12°

Maridaje: Pescados grillados y frutos de Mar.

Potencial de guarda: 4 años

