

AMICORUM

GRAN VINO CHARDONNAY

Esta línea Chardonnay es elaborada de nuestro viñedo de Gualtallary a 1430m. Zona fría por excelencia, a los pies de la cordillera de los Andes. Suelos livianos, con mucha arena y piedras con aportes calcáreos. Es un viñedo rodeado por su flora natural, plantado en 2007 en suelo virgen.

Elaboramos la uva Chardonnay con maceraciones prolongadas en frío y fermentamos en Barricas de roble nuevo, de diferentes tamaños. Un parte del vino hace fermentación maloláctica y luego elaboramos el mejor corte del año de acuerdo a degustación. Pequeñas partidas que hacen de éste vino, un vino exclusivo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Chardonnay

Alcohol: 13%

Acidez: 5,89 g/l

PH: 3,3

Azúcar residual: 1,98 g/l

Viñedos: Gualtallary, Tupungato

Plantacion: 2010

Altitud: 1350 msnm

Estructura del viñedo: Espaldero alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones.

Rendimiento: Alrededor de 6000 kg/ha

Elaboracion y crianza: 100% del vino fermentado y posteriormente criado durante 12 meses en barricas de roble francés.

Produccion: 3.354 botellas

Potencial de guarda: 5 a 10 años

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. Tiene aromas a frutas maduras, flores, miel, con notas de vainilla y coco que aporta la madera. En la boca es untuoso, muy largo con buena acidez y frescura.

