



LA COSTE DE LOS ANDES

CHARDONNAY

ORIGEN

I.G. Los Chacayes, Tunuyán. Valle de Uco, Mendoza. A 1.300 m.s.n.m.

RENDIMIENTO

Menos de 6.000 botellas por hectárea.

ELABORACIÓN

Selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 17 kg. Selección en bodega de racimos. Prensado de racimos directos sin despalillar y en ambiente reductivo, inyectando con hielo seco (CO₂). La fermentación se lleva a cabo un 50% en vasijas ovales de hormigón y el otro 50% en barricas de roble francés. Una vez finalizada la fermentación alcohólica los volúmenes se invierten y se desarrolla la fermentación maloláctica.

CRIANZA

Aproximadamente 12 meses en barricas de roble francés y huevos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color amarillo tenue brillante. En nariz presenta notas de ananá, banana y frutas tropicales. En boca es graso y de acidez bien marcada, lo que lo define como un vino fresco y complejo a vez, augurando un gran potencial de guarda.

ENÓLOGO

Lucas Giménez.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por LETIS.



SUELO

Pedregoso y arenoso, permeable, con gran contenido de carbonatos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 a 10° C.

