

Gran Reserva 2016 Chardonnay

“Color pajizo claro. En nariz elegantes aromas a membrillo, limón y piña armonizados con notas de almendras asadas. En boca es un vino de gran cuerpo, con una acidez fresca y viva y un toque tanino que impacta en su estructura y persistencia”



VIÑEDO

Toda la fruta fue obtenida en nuestro propio viñedo, ubicado dentro de los tramos más fríos y al oeste del Valle de Casablanca. Proviene de bloques plantados en 1997 con clon de Mendoza (pie franco) en una mezcla de arcilla gris y otra arenosa/amarilla. Cosechadas a un promedio de 4 toneladas por hectárea.

COSECHA

Después de una temporada fría y seca, las uvas fueron cosechadas justo antes de una lluvia a comienzos de abril. La cosecha se realizó de noche a una temperatura de alrededor de 6°C.

VINIFICACIÓN

Una vez en la bodega las uvas fueron primero despalilladas y molidas en tanques de acero inoxidable (a través de un enfriador para bajar la temperatura a 1° C), donde se dejaron en remojo en frío durante 4 días a 10°C. Después de este tiempo, el mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas y trasegado a barricas francesas de segundo y tercer uso. El mosto primero fue inoculado con *Torulaspora delbrueckii* (una levadura nativa aislada del viñedo) y a los 3 días, cuando la fermentación ya había comenzado, se inoculó por segunda vez con *Saccharomyces cerevisiae*. Las temperaturas durante la fermentación en barrica alcanzaron los 18°C (o 65°F). Una vez terminada la fermentación, los barriles se sulfitaron, momento en el que se llevó a cabo el bâtonnage cada semana durante los siguientes 10 meses. Más tarde el vino se trasegó con nitrógeno suavemente a un estanque de acero inoxidable para estabilizarlo en frío, filtrarlo y embotellarlo.

13,7 %	3,4	6,2 GL	3,8 GL	0,54 GL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL