

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

ATAMISQUE

CHARDONNAY

Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Viñedos

Altitud: 1.300 msnm. **Conducción**: Guyot doble.
Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego: Por goteo.
Rendimiento: 50 qq/ha ~ 5.000 kg/ha.
Cosecha: Marzo; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas). Prensado del racimo entero en frío y encubado por gravedad (sin bombas).
Fermentación del 100% en barricas de roble francés nuevas durante 30 días a 15°C de temperatura.
Fermentación maloláctica natural y crianza de 12 meses en barricas de roble francés nuevas (100%).

Datos Técnicos

Composición: 100% Chardonnay.
Grado Alc.: 14,00 %/vol **Acidez**: 6,4 g/l.

Notas de Cata

Vista: Intenso amarillo dorado.
Nariz: Atrapante, descriptores de frutas blancas maduras y miel. Presencia de cítricos y minerales.
Boca: Elegante, untuoso, gran equilibrio entre fruta y madera.

Guarda potencial: 7 años.

