

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL
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:	80 qq/ha ~ 8.000 kg/ha.
Cosecha:	Marzo; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección de racimos previo a carga de prensa neumática. Prensado de racimo entero en frío y posterior encubado por gravedad (sin bombas).
Fermentación de 22 días entre 13 y 15 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Fermentación maloláctica 100% en tanques (natural).

Datos Técnicos

Composición:	100% Chardonnay.
Grado Alc.:	13,50 %/vol Acidez: 6,2 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Pálido amarillo con reflejos verdes.
Nariz:	Notas florales y frutas blancas (manzana, ananá).
Boca:	Intenso y elegante.

Guarda potencial: 3 años.



2023 91 POINTS JAMESSUCKLING.COM

bodegaatamisque

www.bodegaatamisque.com