



# LAMADRID

SINGLE VINEYARD



## RESERVA CHARDONNAY



### EN EL VIÑEDO

**Variedad:** 100% Chardonnay  
**Origen:** Agrelo, Luján de Cuyo  
**Altitud del viñedo:** 1050 msnm  
**Año de plantación:** 2018  
**Densidad:** 6000 plantas por ha.  
**Rendimiento:** 2 plantas por botella  
**Sistema de conducción:** Espaldero alto  
**Manejo del viñedo:** Cultivo orgánico y sustentable  
**Riego:** Por goteo  
**Método de selección:** Manual

### INFORME COSECHA

La primavera resultó fresca con temperaturas cercanas al 2 grado en varias ocasiones durante el mes de octubre. En nuestras zonas de cultivos el verano fue seco y muy caluroso, pensamos que la cosecha se iba a retrasar, pero a mediados de Diciembre y Enero las temperaturas cálidas ligeramente comenzaron a aumentar acelerando la maduración, cosechando entre 10 a 15 días antes de lo habitual. El clima se mantuvo estable con temperaturas superiores a los promedios, permitiendo que el retorno de las sustancias de reserva a las raíces fuera total para que la planta entre en receso con naturalidad. Los vinos se expresan elegantes, de acidez propiamente natural y de perfil acentuado.

### EN LA BODEGA

**Fecha de cosecha:** Se realiza la primera quincena de febrero de forma manual donde se selecciona los mejores racimos enteros para su vinificación.

**Maceración y prensado:** Se realiza un prensado de racimos enteros a bajas temperaturas; el mosto obtenido de la salida de la prensa será conducido a un tanque receptor, para realizar su decantación estática durante 24 hs. El jugo luego será separado de su parte límpida a otra vasija para dar comienzo a su fermentación alcohólica.

**Fermentación alcohólica:** Se inocula levaduras seleccionadas y se trabaja con temperaturas entre 14-15°C. En el primer tercio de la fermentación se baja a barricones de 500 lts para que termine su fermentación en barricas.

**Fermentación maloláctica:** Se realiza el 50% de volumen en forma espontánea, y el otro 50% no se realiza. **Crianza:** 15 meses en barricas de Roble Francés 50% de 1° Uso y el otro 50 % de 2° Uso

**Embotellado:** Mayo 2024

**Enólogo:** Angelina Yañez

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Presenta un color dorado con leves tonalidades verdes

**Nariz:** Presenta notas a cáscara de pomelo, leves a membrillo. La presencia de sutiles notas a flor blanca como el jazmin que se complementan bien con el aporte de su crianza en barricas a notas tostadas y dulce de leche

**Boca:** se percibe equilibrado en su acidez y complejidad. De cuerpo medio y prolongado final fresco y elegante