

SAN PABLO - VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

ESTADO PURO



Cosecha

Añada: 2024

Composición varietal: Mezcla de blancas. 82% Chardonnay, 18% Sauvignon Blanc.

Denominación / Apelación: San Pablo, Valle de Uco

Región: Tunuyán, Mendoza

Viñedo

Año de plantación del viñedo: 2002

Altitud (msnm): 1480 msnm

Suelo: De origen aluvial, formado por el abanico del río Las Tunas. Compuesto por una primera capa de arena proveniente del mismo río, una segunda capa de arenas y gravas calcáreas, suelos de mucho drenaje, pedregosos y pobres en materia orgánica.

Clima: Continental extremo. La cercanía a la montaña genera una gran amplitud térmica y temperaturas promedio más bajas que en el resto del valle. Esto permite una maduración lenta de la uva, preservando aromas primarios y ácidos naturales.

Sistema de conducción: Espalderos

Riego: Por goteo

Fecha de cosecha: Segunda semana de Marzo

Rendimiento (kg/ha): 80 qq/ha

Vinificación

Cosecha en bins de 350 kg, despalillado y prensado a bajo presión (1,2 kg), desborre a 5°C por 32 horas y se trasiega obteniendo 260 NTU. Fermentación a 14°C en tanques de acero inoxidable, crianza sobre lías por 12 meses con batonajes periódicos.

Notas de cata

Posee un color amarillo pálido, con notas a frutos blancos y cítricos, mostrando su máxima pureza varietal. En contacto con lías por 12 meses, aportan una boca de buena textura y una acidez natural eléctrica.

Maridaje

Ideal para acompañar ceviche, tiraditos, mariscos frescos, truchas de montaña y ensaladas combinadas con queso de cabra.

Temperatura de servicio

12°C.

Datos técnicos

Añejamiento: 60% del vino añeja en tanques de acero inoxidable, el restante 40% en barricas de 2° y 3° uso.

Potencial de guarda: 5 años.

Alcohol: 13,20%

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez total: 6,2 g/l

pH: 3,28

Producción Anual: 1.684 botellas

Gustavo Bertagna
WINES