



Chardonnay

INTERPRETACIÓN

San Pablo

VALLE DE UCO

MENDOZA ARGENTINA

Cosecha

Añada: 2023

Composición varietal: 100% Chardonnay

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): 75 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 350 NTU. Fermentación a 16°C en barricas de 500 litros, crianza sobre lías por 24 meses con batonajes periódicos.

Notas de cata

Posee un color amarillo con destellos dorados, de gran austeridad en nariz, mostrando máxima elegancia. En contacto con las lías por 24 meses aportan una boca con gran longitud, cremosidad y textura y una acidez natural que da balance entre el peso de boca y la frescura.

Maridaje

Ideal para pescados grasos y de río; carnes blancas, quesos madurados y pastas.

Temperatura de servicio

12°C.

Datos técnicos

Añejamiento: En barricas de 500 litros de roble francés de 1°, 2° y 3° uso durante 24 meses.

Potencial de guarda: 10 años.

Alcohol: 13,60%

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez total: 6 g/l

pH: 3,32

Producción Anual: 452 botellas

Gustavo Bertagna
WINES