



CHARDONNAY | 2022

ALUVIA ES LA FIEL EXPRESIÓN DE LO MEJOR DEL VALLE DE UCO, ALTURA Y GUALTALLARY. SU UVA ES DISTINTA YA QUE SU UBICACIÓN ES ÚNICA. SE ENCUENTRA A UNA ALTURA QUE HACE QUE TODO SE PUEDA VER CON MAYOR CLARIDAD Y, CUANDO LOGRAMOS VER LAS COSAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA, NOS ENRIQUECEMOS. ASÍ ALUVIA ES MAGNÍFICO, POR DENTRO, DESDE LO MÁS PROFUNDO DE SUS SUELOS, Y POR FUERA, HASTA LO MÁS ALTO DE SUS VIÑEDOS, AL IGUAL QUE CADA UNO DE SUS VINOS.



NOTAS DE CATA

Fresca y moderna, es la reina de Aluvia. Su boca amplia se logra gracias al añejamiento en barricas de roble francés de segundo uso durante 7 meses, seguido de otros 7 meses en huevos de concreto, lo que resalta su textura en boca.

VIÑEDOS

El viñedo está ubicado en Gualtallary, un distrito de Tupungato en el Valle de Uco, la región de Mendoza con los viñedos a mayor altitud. Su distinción es única, y es la altura lo que le otorga esta exclusividad. De Gualtallary proviene la excelencia. La combinación de suelos pobres, el clima y la altura hacen de esta región algo excepcional. El suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio, y entremezclado con arena e incrustaciones de calcáreo. Sus días frescos y noches frías completan el perfil ideal para el cultivo.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano durante la primera semana de marzo. Luego, se despalillan y prensan, para finalmente fermentar en barricas de roble francés. Posteriormente, se realiza una guarda en barricas de roble francés de segundo uso durante 7 meses, y otros 7 meses en huevos de concreto.

INFORMACACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,1 % vol.	Azúcar residual: 2,9 g/l
Acidez: 7,2 g/l	Ph: 3.2

DESCRIPCIÓN

Región: Gualtallary	Cosecha: 2022
Variedad: 100% Chardonnay	