



MI TERRUÑO

U V A S

CHARDONNAY

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Uco Valley, Mendoza
COMPOSIÇÃO	Chardonnay 100%
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0.7 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	1,85 g/L

CLIMA E VINHEDOS

Nosso vinhedo do Vale do Uco está localizado em Tupungato a 860 m.a.n.m, acima da cidade de Tunuyán. Seu clima é temperado com invernos severos e verões quentes, de noites frescas. A temperatura média anual é de 14,2° C, predominando o frio de montanha dos andes. A região caracteriza-se pela capacidade de produzir uvas de qualidade, tanto para vinhos brancos como tintos. A boa acidez das uvas permite que os vinhos do Vale do Uco sejam adequados para o envelhecimento prolongado.

Ano de plantação: 2005

Detalhes do vinhedo: Aluvial com irrigação por gotejamento.

Densidade: 2800 plantas/hectáres

Rendimento: 9 ton/hectáres

Colheita: Manual em pequenas cestas.

Enólogos: María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

VINIFICAÇÃO

O terroir diferenciado do Vale do Uco permite a colheita de uma seleção especial da uva chardonnay, realizada na última semana de fevereiro. Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas em temperatura de 16-18° C limpas e trituradas. 100% em contato com a casca fria antes de sua fermentação, que ocorre por 30 dias em tanques de inox mantidos a 16° C.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor amarelo brilhante com tons de oliva.

Nariz: Delicada combinação de abacaxi, banana e notas cítricas.

Boca: Paladar fresco e suculento, boca cheia, com final de boca refrescante e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo e para acompanhar peixes gordos bem temperados
Salmão ao molho de alcaparras
Ovos mexidos com salmão defumado

