



FINCA EL ORIGEN

MOUNTAIN CHARACTER

*Nuestros varietales son vinos amigables, jóvenes y frescos
que expresan lo mejor de nuestros viñedos de altura en los Andes,
una cordillera que alguna vez fue mar.*

CHARDONNAY

VIÑEDOS

- Ubicación: Las uvas de este Chardonnay provienen de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Los Chacayes, Valle de Uco.
- Altura: 1.200 msnm.
- Rendimiento: 12.000 kilos por hectárea.
- Altura: 1.200 msnm.

VINIFICACION

- El 100% del vino se obtuvo del prensado directo de racimos, los cuales fueron cosechados manualmente y colocados en bins de 350 kilos.
- Este mosto se fermentó con levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (12-14°C) durante 15 días.
- El 50% fermentó en contacto con roble din tostar para mejorar su complejidad.
- Antes de clarificarse y fraccionarse, el vino estuvo 6 meses en contacto con sus finas lías para mejorar su boca y estructura.

NOTAS DE CATA

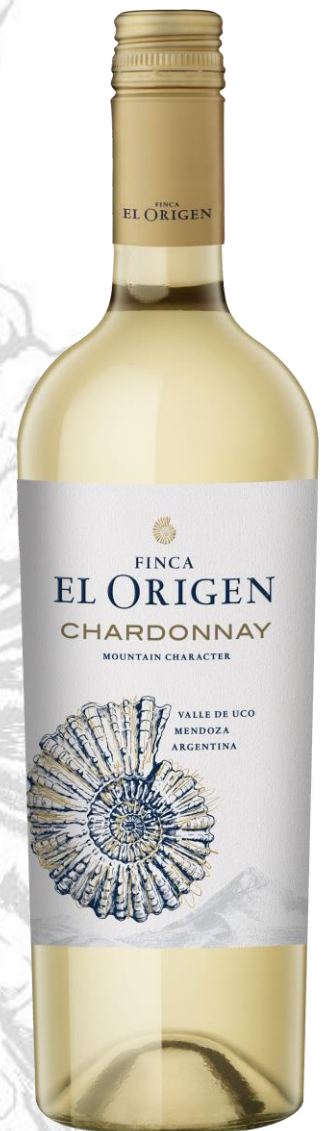
- Vino expresivo, fresco, frutal.
- Amarillo, ligeramente verdoso.
- Paladar cremoso donde destacan notas de manzana verde, pomelo y ananá.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Servir entre 10°C y 12°C
- Pollo, pescado, risotto y sushi.

PUNTAJES

WINE ENTHUSIAST / 87pts - 2015
DESCORCHADOS / 86pts - 2018



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen