

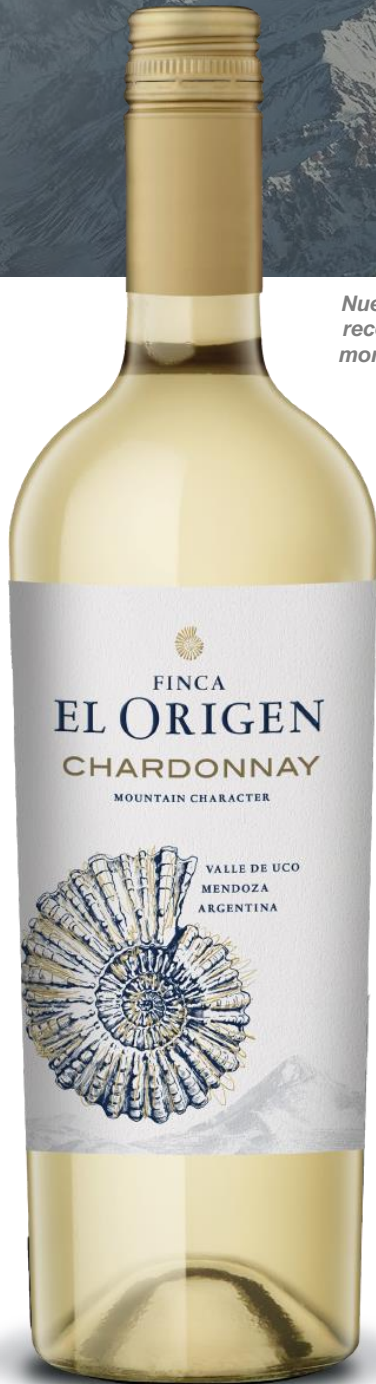


# FINCA EL ORIGEN

CHARDONNAY

MOUNTAIN CHARACTER

*Nuestros jóvenes y frescos varietales tienen su origen en el Valle de Uco - Argentina, zona reconocida por sus condiciones privilegiadas para el desarrollo vitivinícola. El carácter de montaña es lo que caracteriza a los varietales de Finca El Origen, que nacen en la altura de una cordillera que alguna vez fue mar.*




## 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.

## VINIFICACIÓN

 El 100% del vino se obtuvo del prensado directo de racimos, los cuales fueron cosechados manualmente y colocados en bins de 500 kilos.

 Este mosto se fermentó con levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (12-14°C) durante 15 días. El mosto fermentó en contacto con roble sin 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 & SERVICIO

 Pollo, pescado, risotto y sushi.

 Temperatura ideal para su servicio: 12°C

