

BRAMARE

VALLE DE UCO
CHARDONNAY 2023

VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
 - Chacayes, Gualtallary, Villa Bastías, San Pablo
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje. Altitud entre 950 y 1480 m.s.n.m.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2023 destacó por la excelente calidad de la uva en cuanto a sanidad y madurez equilibrada. Durante el ciclo ocurrieron varios factores climáticos, incluyendo heladas, granizo, sequía y altas temperaturas, lo que resultó en la cosecha de menor rendimiento desde 1960 en Mendoza.

COSECHA

- Cosecha manual nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 18/02 al 06/03

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación 80% en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, 20% en barricas de roble francés nuevo
- 20% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 20% del vino en barricas de roble francés nueva durante 10 meses, 80% en tanque de acero inoxidable
- Embotellado sin clarificar en diciembre 2023
- Composición varietal: 100% Chardonnay

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con tonos verdes. Aromas a piel de naranja, manzana verde y flores blancas. En boca presenta buena tensión y energía, es crujiente, intenso, con final largo.

