

# FELINO

CHARDONNAY 2024

## Ciclo vegetativo

La temporada 2024 se caracterizó por intensas nevadas, que incrementaron significativamente la disponibilidad hídrica en la provincia. No obstante, las precipitaciones fueron escasas, y las temperaturas, tendieron a ser frías durante la maduración de la uva. Estas condiciones favorecieron una acumulación gradual de azúcares, acompañada de una maduración lenta y progresiva de otros componentes de la baya. Como resultado, logramos un equilibrio óptimo entre madurez y acidez, creando un Chardonnay que destaca por su frescura, sin perder la textura ni a la concentración.

## Viñedos

- Apelación: Mendoza
  - 50% Luján de Cuyo
  - 50% Valle de Uco
- Altitud: entre 850-1400 m
- Suelo: aluviales, pobres en materia orgánica, bien drenados, con gran presencia de rocas y gravas.

## Vinificación

- Cosecha manual con tijera, 19/2 al 18/3
- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 7% fermentación maloláctica
- Crianza: 7% del vino en roble francés nuevo, durante 7 meses
- Embotellado sin clarificar, septiembre 2024

## Notas de cata

Color amarillo pajizo pálido con tonos verdosos. Aromas a pera, manzana verde y notas cítricas. En boca es limpio, buena estructura y final largo.

