VIÑA COBOS
VINCULUM

CHARDONNAY 2022

VIÑEDO
- Apelación: Valle de Uco
· Chacayes
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje. Altitud 1200 m.s.n.m.

CICLO VEGETATIVO
La añada 2022 fue positiva para las variedades tintas en cuanto a calidad. Un verano frío permitió una maduración polifenólica progresiva, logrando alta intensidad y concentración de color, especialmente en Malbec. Las variedades blancas se vieron afectadas por las intensas lluvias de febrero, por lo cual la selección de racimos fue minuciosa para obtener uvas de óptima calidad.

COSECHA
- Cosecha manual nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 23/02 al 04/03

ELABORACIÓN
- Selección manual de racimos
- Fermentación en barricas de roble francés.
- 50% fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza durante 10 meses en barrica de roble francés, 19% nueva.
- Embotellado sin clarificar en diciembre 2022
- Composición varietal: 100% Chardonnay

NOTAS DE CATA
Amarillo pálido, en nariz es expresivo con aromas a flores blancas, durazno blanco y pera. En el paladar el vino se presenta con volumen balanceado y notas minerales. Largo final