

ZINGARETTI

ESTATE VINEYARD

CHARDONNAY 2023

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.

Viñedo

- Apelación: Villa Bastías, Tupungato - Valle de Uco
- Selección de hileras en bloques A5, A6 y A7
- Altitud: 1.150 m
- Suelo: Aluvial, caracterizado por una textura franco-arenosa gruesa donde las rocas aparecen a diferentes profundidades.
- Año de plantación: 1995

Vinificación

- Cosecha manual nocturna, con tijera, 24/2
- Selección manual de racimos
- Fermentación en foudre (2500lts) de roble francés
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en foudre y barricas de roble francés, 25% Nuevo, durante 10 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cata

De color amarillo pálido con sutiles matices verdes, con aromas a anís, delicado té verde y matices florales, revela un carácter expresivo, mostrando una notable esencia mineral. Su intensidad en boca es notable, ofreciendo capas y complejidad.

