

VIÑA COBOS

VINCULUM

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: Valle de Uco
- Selección de parcelas de viñedos de productores en: San Pablo, Los Chacayes
- Altitud: 1100 - 1200 m
- Suelo: aluviales. Suelos pedregosos y calcáreos, con mayor altitud y drenaje. Muy pobres en materia orgánica.

Vinificación

- Cosecha nocturna, manual con tijeras, 22/2 to 18/3
- Selección manual de racimos
- Fermentación en roble francés
- 50% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, barricas y foudres, 25% nuevos, durante 10 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cata

Color amarillo pajizo pálido con tonos verdes. Aromas expresivos a flores blancas y manzana verde. En boca es puro, mineral, concentrado, elegante y jugoso.

