

BRAMARE

VALLE DE UCO 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
- Altitud: 950-1480 m
- Suelo: aluviales. Suelos pedregosos y calcáreos, con mayor altitud y drenaje. Muy pobres en materia orgánica.
- Sub regiones:
 - Los Árboles
 - Gualtallary
 - Villa Bastías
 - Los Chacayes
 - San Pablo
- Productores: 5 viñedos

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 19/2 al 27/3
- Selección manual de racimos
- 80% fermentación en tanque de acero inoxidable, 20% en barricas de roble francés
- 20% fermentación maloláctica
- Crianza: 20% del vino en roble francés nuevo, durante 10 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cara

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

