

BRAMARE

VALLE DE UCO CHARDONNAY 2024

Ciclo vegetativo

A temporada de 2024 foi marcada por nevascas intensas, que aumentaram significativamente a disponibilidade hídrica na província. No entanto, as precipitações foram escassas e as temperaturas tenderam a ser baixas durante a maturação da uva. Essas condições favoreceram um acúmulo gradual de açúcares, acompanhado de uma maturação lenta e progressiva de outros componentes da baga, resultando em taninos suaves e cores intensas, refletindo uma qualidade excepcional.

Vinhedos

- Apelação : Valle de Uco
- Altitude : 950-1480 m
- Solos: Aluviais. Solos pedregosos e calcários, com maior altitude e drenagem. Muito pobres em matéria orgânica.
- Sub-regiões:
 - Los Árboles
 - Gualtallary
 - Villa Bastías
 - Los Chacayes
 - San Pablo
- Produtores: 5 vinhedos

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, de 19/2 a 27/3
- Seleção manual de cachos
- 80% fermentação em tanques de aço inoxidável, 20% em carvalho francês
- 20% fermentação maloláctica
- Envelhecimento: 20% do vinho em carvalho francês novo, 80% em tanques de aço inoxidável, durante 10 meses
- Engarrafado sem clarificação

Notas de degustação

Cor amarelo-palha pálido com tons esverdeados. Aromas de pera, maçã verde com notas cítricas. Em boca é limpo, mineral, salino, suculento e com final longo.

