

VIÑA COBOS

# VINCULUM

CHARDONNAY 2024

## Ciclo vegetativo

A temporada de 2024 foi marcada por intensas nevascas, que aumentaram significativamente a disponibilidade hídrica na província. No entanto, as precipitações foram escassas e as temperaturas tenderam a ser baixas durante a maturação das uvas. Essas condições favoreceram um acúmulo gradual de açúcares, acompanhado de uma maturação lenta e progressiva de outros componentes da baga. Como resultado, alcançamos um equilíbrio ideal entre maturação e acidez, criando um Chardonnay que se destaca pela sua frescura, sem perder textura nem concentração.

## Vinhedos

- Apelação : Valle de Uco
- Seleção de parcelas de vinhedos de 2 produtores em: San Pablo, Los Chacayes
- Altitude: 1100 - 1200 m
- Solos: Aluviais. Solos pedregosos e calcários, com maior altitude e drenagem. Muito pobres em matéria orgânica.

## Elaboração

- Colheita noturna, manual com tesoura, 22/2 al 18/3
- Seleção manual de cachos
- Fermentação em carvalho francês
- 50% fermentação maloláctica
- Envelhecido em barricas e foudres de carvalho francês, 25% novos, por 10 meses
- Engarrafado sem clarificação

## Notas de degustação

Cor amarelo-palha pálido com tons esverdeados. Aromas expressivos de flores brancas e maçã verde. Em boca é puro, mineral, concentrado, elegante e suculento.

