

BRAMARE

CHARDONNAY
VALLE DE UCO 2021

VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
- Gualtallary, Los Chacayes, San Pablo
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2021 ha sido una de las mejores de los últimos 10 años. Las nevadas durante el invierno fueron muy superiores al año anterior y, aunque seguimos en contexto de crisis hídrica, la disponibilidad de agua fue suficiente para abastecer correctamente los viñedos. El verano fresco y los episodios intermitentes de lluvias, hicieron que las plantas vegetaran en buenas condiciones y la madurez se produjera lentamente. Zonas con suelos pedregosos y de buen drenaje lograron muy buena concentración y complejidad.

COSECHA

- Cosecha manual nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 23/02 al 29/03

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación 80% en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas, 20% en barricas de roble francés.
- 20% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 20% en barrica de roble francés nueva, durante 10 meses
- Embotellado sin clarificar en diciembre 2021
- Composición varietal: 100% Chardonnay

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos. Fresco, mineral, notas de manzana verde y flores blancas. Balanceado con acidez equilibrada y buen centro de boca.

