

Colección 1310 mts. Block c2 Chardonnay

Un Chardonnay selected vineyard elaborado de un cuartel especialmente seleccionado BLOCK c2, ubicado en la región de Gualtallary a 1310 msnm. Una edición exclusiva de 1.300 botellas, es la producción total de esta cosecha.



Elaboración:

100% Chardonnay

Uvas cosechadas a mano con un rendimiento de 4,7 toneladas por hectárea, cargadas en cajones de 18kg. Su fermentación comenzó en tanques de acero inoxidable .48 hs después continuó su proceso en barricas nuevas de roble americano.

Sin fermentación maloláctica , el 66 % del vino permaneció en barricas con sus lías durante 8 meses y el otro 33 % del vino 6 meses.

Notas de cata:

Brillante y limpio, de un color amarillo pálido con reflejos verdosos , no muestran el tiempo de su paso por roble, durante la fermentación y posterior envejecimiento.

En nariz se abre con intensidad, limpio, con frescos toques cítricos, lima, quinoto, duraznos blancos, mantecoso y floral.



Todos aromas de un Chardonnay de clima frío , debido al emplazamiento de nuestros viñedos a 1.310 metros sobre el nivel del mar.

También aparecen notas de chocolate blanco, vainilla, caramelo y canela.

En boca es fresco y delicado, casi crujiente, marcado por una fina acidez y la sensación de vainilla , ensamblado como con un dulce de limón.

A lo largo de todo el recorrido en boca, la mineralidad estará siempre presente, como una distinción clara del terroir de Gualtallary, dando una sensación de tiza y acompañando los sabores de su paso por barrica de roble en el retrogusto.

Servicio: 10° - 12 C

Maridajes sugeridos:

Quesos cremosos, ensaladas, verduras, pastas, carnes blancas, pescados a la parrilla, al horno o sobre salsa blanca, salmón ahumado, atún, trucha con salsa de almendras, almejas en salsa de cebolla y tomate.

Excelente para combinar con postres a base de frutos secos como nueces o avellanas.