

ALTALUVIA

GUALTALLARY

ALTALUVIA ES LA FIEL EXPRESIÓN DE LO MEJOR DEL VALLE DE UCO, ALTURA Y GUALTALLARY. SU UVA ES DISTINTA YA QUE SU UBICACIÓN ES ÚNICA. SE ENCUENTRA A UNA ALTURA QUE HACE QUE TODO SE PUEDA VER CON MAYOR CLARIDAD Y, CUANDO LOGRAMOS VER LAS COSAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA, NOS ENRIQUECEMOS. ASÍ ALTALUVIA ES MAGNÍFICO, POR DENTRO, DESDE LO MÁS PROFUNDO DE SUS SUELOS, Y POR FUERA, HASTA LO MÁS ALTO DE SUS VIÑEDOS. AL IGUAL QUE CADA UNO DE SUS VINOS.

CHARDONNAY



DESCRIPCIÓN

Gualtallary, Valle de Uco,
Mendoza.

Región

Chardonnay 100%

Variedad

2018

Cosecha

INFORMACIÓN TÉCNICA

13% Alc. Vol.

Alcohol

5.62 g/l

Acidez

1.8 g/l

Azúcar Residual

3.8

pH

NOTAS DE CATA

Fresca y moderna, es la reina de Altaluvia. Con una boca amplia lograda por el añejamiento en barrica de roble francés de segundo uso durante 7 meses y otros 7 meses en huevos de concreto para resaltar la textura en boca.

VIÑEDOS

El viñedo se ubica en Gualtallary, un distrito de Tupungato en el Valle de Uco. Es la región dentro de Mendoza con viñedos más elevados. Por eso su distinción tan única: la altura.

De Gualtallary proviene la excelencia.

La composición de los suelos pobres, el clima y la altura hacen de esta región algo excepcional. Su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo.

Días frescos y noches frías.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano durante la primera semana de marzo. Primero se despalillan y prensan, y luego se fermentan en barricas de roble francés. Tiene una guarda en barricas de roble francés de segundo uso durante 7 meses y otros 7 meses en huevos de concreto.