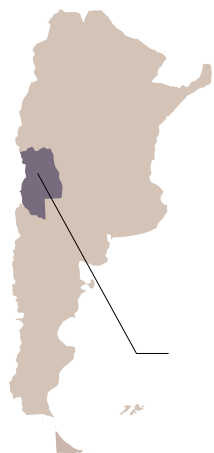


SIETE FINCAS CHARDONNAY 2024



VARIEDAD 100% Chardonnay 🍷 COSECHA 2024

VIÑEDOS Paraje Altamira, Uco Valley, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA La cosecha de 2024 se benefició de un clima templado sin olas de calor y un invierno húmedo que garantizó la salud de las vides. Aunque se preveía una cosecha temprana debido al calor de enero, los vinos mostraron un nivel moderado de alcohol y taninos suaves. En general, los vinos de este año destacan por su frescura, excelente acidez y elegancia, dando como resultado una añada de alta calidad.

FECHA DE COSECHA 15/03/2024

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 24 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Parral

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 90–110 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 21 días a 15° C

CRIANZA 3 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,8 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 6,4 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 4800 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Atractivo amarillo con tintes verdosos.

NARIZ Variada gama de aromas frutales con notas de banana, ananá y cítricos.

BOCA Fresco, joven y frutado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con quesos medios, jamón crudo y pescado grillé o con salsas suaves. Se aconseja servir a 8° C.