



## CHARDONNAY 2015

### NOTAS DE CATA

El Ultra Chardonnay 2015 presenta un color dorado con tonos verdosos en el contorno, el vino revela en nariz aromas a frutas como ananá, duraznos blancos y banana junto a ciertas notas minerales que se entremezclan a su vez delicadamente con suaves y elegantes aromas provenientes del envejecimiento en barricas de roble francés. En el paladar el vino se muestra complejo, fresco y vivaz con una equilibrada y refrescante acidez natural que da paso a un largo y agradable final en boca en donde reaparecen los caracteres a frutas frescas. Es destacable su gran volumen en boca.

### SERVICIO

Considerando que nuestro Chardonnay Ultra es un vino suave y de gran elegancia se recomienda servir a 12°-15°C (53°-59°F) acompañado de salmón grillado con salsa de mantequilla, pastas con mariscos o simplemente una fresca y veraniega ensalada César. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

### INFORMACIÓN TÉCNICA VIÑEDOS

Los viñedos que proveen las uvas destinadas a la elaboración de nuestro vino Chardonnay Ultra se encuentran ubicados en Gualtallary, la cual se caracteriza por contar con temperaturas más bajas que el resto del valle y por la marcada influencia de los vientos fríos provenientes del sur que generan una amplia amplitud térmica en dicha área. Los suelos son de origen aluvional de marcado perfil calcáreo.

### REPORTE DE VENDIMIA

La campaña 2014-2015 presentó para una primavera e inicio de verano con temperaturas por debajo de la media, esto favoreció a la madurez de las uvas blancas, la cual fue lenta con lo cual se obtuvieron vinos muy expresivos aromáticamente. La sanidad de las mismas fue buena.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro vino Chardonnay Ultra fueron cosechadas a mano a fines de Febrero y transportadas en bandejas de 10 kilos a objeto de no dañar las bayas en el proceso y mantener así intacta la calidad de la fruta que luego será seleccionada manualmente en la bodega previo a su prensado eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. Previo al inicio de la fermentación un 20% de las uvas son maceradas por seis horas a 8°C (46°F) en tanto que el 80% restante no pasa por esta maceración pre-fermentativa. El 65 % del mosto es fermentado en estanques pequeños lo cual nos permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas y el resto es fermentado en barricas francesas nuevas donde luego se realiza la crianza durante 12 meses. La fermentación se extendió por un período que fluctúa entre los 20 y 30 días a temperaturas que van de 10°C a 13°C.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Gualtallary-Tupungato-Mendoza

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Chardonnay

**SELECCIÓN DE CLONES:** Selección masal

**RENDIMIENTO:** 6 a 8 ton/ha

**MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:** Sólo el 20% de la mezcla, 6 horas a 8°C

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** aproximadamente 25 días a 12°C

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol: 14,5°

Acidez total (h2so4): 4,8 gr/lit

Azúcar residual: 4,5 gr/lit

pH: 3,4

SO<sub>2</sub> libre: 28 ppm

