

DESQUICADO

“Juntos por pasión, desquiciados por el vino”



CHARDONNAY

C'est un vin élaboré avec des raisins de La Arboleda, Tupungato. Les raisins proviennent d'un vignoble situé à la limite nord de la rivière Anchayuyo, sur la colline qui divise la vallée de Uco et Alto Agrelo. Les sols limoneux limoneux avec des secteurs à présence de sable.

Ce vin est composé à 100% de Chardonnay.

Lors de la préparation, nous avons décidé de faire deux processus différents afin de donner plus de complexité à ce vin. D'un côté, la moitié des raisins sont traités selon une méthode oxydative afin de générer une structure plus intéressante en bouche. En revanche, nous effectuons une préparation avec une méthode réducteur pour préserver les notes les plus aromatiques caractéristiques de ce cépage et rechercher ainsi sa meilleure expression dans le nez. Dans les deux cas, la fermentation s'est faite à basse température températures et le démarrage de la fermentation malolactique a été arrêté avoir un vin plus frais avec une acidité équilibrée.

ALCOOL : 12,5%
PH/ACIDITÉ : 3,20 / 7,00
SUCRE RÉSIDUEL : 1,8 g/l