

LATENTE RESERVA CHARDONNAY

Variedad: Chardonnay 100%

Vendimia: 2023

Cosecha: manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Alcohol: 13.5% V/V.

VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.000 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo complejo por su combinación entre caliche, arena y calcáreo nos dan condiciones óptimas para el cultivo de este varietal. Conducidas por sistema de espalderos, están expuestas al sol pleno y aire límpido nos dan frutas únicas y de gran sanidad.



ELABORACIÓN

Fermentación: a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 5 horas. Es prensado separando el vino gota del prensa, que reposa sobre líías durante 7 días. Es fermentada a baja temperatura, realizando una maloláctica parcial.

Guarda en Botella: 1 mes antes de salir al mercado

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con atractivos tonos verdosos. En nariz es muy expresivo, con marcados aromas a durazno blanco, pera y manzana verde, ensamblados con frescas notas tropicales como banana y ananá. En boca es elegante y seductor. De armoniosa acidez, se repiten las refinadas sensaciones frutales en un largo final.

Bodega Cuarto Surco - info@cuartosurco.com