

DEDICADO

TUPUNGATO VINEYARD CHARDONNAY 2020



Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Chardonnay.

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: / Vineyards: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Cosecha: Manual / Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Elaboración directa en barrica

Tank fermentation: Oak directly

Tiempo de fermentación: 20 días / Fermentation Time: 20 days

Temperatura Máxima: / Maximum Temperature: 16°C

Fermentación Maloláctica: No / Malolactic Fermentation: No

Crianza: El 40% permanece 10 meses en barricas de roble francés de primer uso en contacto con sus lías y 2 mese de guarda en botella.

Ageing: 40% of the wine spends 10 months in first use french oak barrels in contact with the lees followed by 2 months of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol / Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5,2 g/l / Total Acidity: 5,2 g/l

Azúcar: 1,8 g/l / Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido / **Colour:** Pale yellow.

Aroma: Manzana, curd de limón, ananá asado y praliné.

Aroma: Apple, lemon curd, grilled pineapple and praline.

Sabor: Entrada seca, sabor concentrado, untuoso y acidez refrescante.

Flavour: Dry, focused, good volume and fresh acidity.

Final: Frutado, elegante y muy persistente.

Finish: Fruity, elegante and very persistent.