

Finca Ambrosía

VIÑA UNICA

CHARDONNAY
2016

Gualtallary - Tupungato
Argentina

Ubicación del viñedo	Gualtallary, Mendoza, Argentina.
Altitud	1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
Suelo	De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
Composición varietal	100% Chardonnay.
Momento de cosecha	18 de marzo de 2016, en el momento justo de madurez.
Cosecha	Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
Rendimiento promedio	8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 69 hl/ha
Fermentación	Fermentado y criado por 9 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés..
Alcohol	14.5°.
TA / VA / PH	4,99 / 0,67 / 3,4
Az residual	-1,8 grs/l.
Tiempo de guarda	9 meses en barricas francesas usadas y 6 meses en botella.
Producción	4.067 botellas.

Tasting Notes

Viña Única Chardonnay fue elaborado con uvas de nuestro excepcional viñedo ubicado en el Distrito Gualtallary, del Departamento de Tupungato, en el corazón del Valle de Uco donde el suelo tiene alto contenido de cal que realza el carácter mineral y da estructura a los taninos. Chardonnay elegante, con mucha mineralidad. En boca es fresco, vertical y largo, con bajo impacto de madera. Por estas características es que puede añejarse en botella por lo menos 10 años.

