

# Ambrosía

VIÑA UNICA

Chardonnay

2013

Gualtallary - Tupungato - Argentina

<b>Ubicación del Viñedo</b>	Gualtallary, Mendoza, Argentina.
<b>Altitud</b>	1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
<b>Suelo</b>	De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
<b>Composición varietal</b>	100% Chardonnay.
<b>Momento de cosecha</b>	Marzo de 2013. En el momento justo de madurez.
<b>Cosecha</b>	Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
<b>Rendimiento promedio</b>	8.000kg por ha / 3,2ton por acre.
<b>Fermentación</b>	Fermentado y criado por 9 meses en barricas nuevas de roble Francés.
<b>Alcohol</b>	13.5°.
<b>AT / AV / PH</b>	5,20 / 0,52 / 3,5.
<b>Azúcar residual</b>	-1,8 grs/l.
<b>Tiempo de guarda</b>	9 meses en barricas Francesas y 6 meses en botella.
<b>Producción</b>	4.400 botellas.

## Notas de Cata

Viña Unica 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 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.

