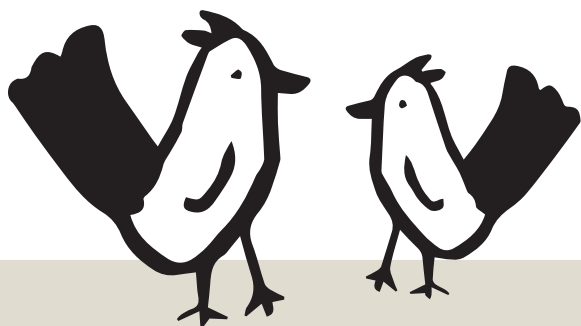


Las Playas

CHARDONNAY 2024



FECHA DE EMBOTELLADO:

Octubre 2024

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: % v/v

Acidez:

pH:

Azúcar Residual:

NOTAS DE CATA:

Color amarillo con destellos verdosos.

En nariz se presentan notas frutales, cítricas y minerales, siendo la flor de azahar la sensación dominante. En boca se percibe fresco, equilibrado y muy fácil de beber.

La acidez siempre presente lo convierte en un vino persistente, de buen volumen, ideal para los mejores maridajes gastronómicos.

I K A L
WINE



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Terroir: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco.

Altitud 1150 msnm.

VIÑEDO: *Single vineyard*. Suelo pedregoso arenoso, con canto rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos. El viñedo es atravesado por diferentes antiguos cauces de ríos, influyendo en el suelo, principalmente, con la abundante presencia de canto rodado sobre la superficie. Viñedo de uvas Chardonnay, Clon 548, plantado sobre “pie americano”, conducido en espaldero alto, con dirección Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar, sobre una topografía irregular.

Edad del Viñedo: 16 años.

Riego: agua proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes. Sistema de distribución de riego por goteo.

Producción: 80-100qq/ha, con una densidad de plantación de 5000 plantas por hectárea.

COSECHA: el punto de cosecha para nuestros vinos **LAS PLAYAS** lo consideramos como “*temprano*”, con el objetivo de lograr vinos frescos, frutales, fluidos y fáciles de beber. La cosecha es manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 Kg. El momento preciso es determinado por degustación de bayas, haciendo foco en la acidez, frescura y desarrollo de precursores aromáticos.

VINIFICACIÓN: Una vez la uva en la bodega, se efectúa una selección manual de racimos. El racimo entero es prensado suavemente en una prensa neumática, cuidando en todo momento de evitar el contacto del jugo con el oxígeno. EL mosto obtenido se enfría inmediatamente por debajo de 10 °C, y se deja en una vasija durante 24 horas, posterior a esto se trasiega el líquido claro, apartándolo del fondo de borras. Fermentación espontánea, con las propias levaduras indígenas, a una temperatura próxima a los 15 °C.

Una vez culminada la fermentación, el vino obtenido queda en la misma pileta de cemento, en su periodo de crianza, donde se lo trabaja repetidamente con removidos de borras para lograr un mayor volumen de boca y complejidad aromática.