

SOLOCONTIGO WINES

CASA *de las* MUSAS



CHARDONNAY 2021

Las musas del vino y el arte nos inspiran a desarrollar habilidades artísticas y crear verdaderas obras de arte con nuestros vinos.

Vinos seductores inspirados en las denominaciones más famosas del mundo; assemblages genuinos que combinan lo mejor de cada uva con nuestra creatividad, sello enológico e identidad vitivinícola.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 75 qq/ha.

VINIFICACIÓN: Maceración prefermentativa con pieles de 48 horas a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable, luego fermenta en barricas de 500 litros a bajas temperaturas, sin corrección de acidez y con levaduras indígenas.

CRIANZA: El 50% se cría en barricas de roble francés de 500 litros durante 15 meses. Al 50% restante se le realiza crianza biológica (bajo velo) en tanques de acero inoxidable durante el mismo tiempo.

ALCOHOL: 12,80% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta color amarillo con leves tonalidades verdosas. En nariz encontramos un complejo y equilibrado bouquet de aromas producto del tipo de fermentación y de sus dos métodos de crianza. Notas de frutas blancas frescas se combinan con aromas a levaduras y panificados, junto con notas de vainilla, ahumados y un leve dejo mineral. Luego de su paso por la boca podemos destacar su buen volumen y también refrescante acidez que lo hace bebible. Un vino de paladar profundo, ya que su intensidad aromática se replica y potencia en la boca. Nos cuenta cómo esta variedad de uva se adapta a diferentes técnicas de elaboración y crianza, que dan como resultado un vino mucho más complejo y diferente.