



WAYRA | *Vientos de montaña*

VINEYARD SELECTION

CHARDONNAY 2022

VARIEDAD	100% Chardonnay
ZONA	Gualtallary y San Pablo, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza.
ALTITUD	1250 msnm
ANALISIS	Alcohol: 13,5° Acidez Total: 5,5 g/l
VINIFICACION	100 % fermentación con levaduras indígenas.

COSECHA

Manual, en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descartan directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

ELABORACION

Los racimos se clasifican y van directo a la prensa sin despallillar, prensando racimos enteros en forma cuidadosa y lenta. Con el mosto resultante se hace un desborre estático en frío, con buena cantidad de borra para lograr volumen en boca. Una parte fermenta en tanques de acero inoxidable y otra parte en barricas de 500 litros de roble francés de primer uso, no superando el 15 % del volumen para cuidar el equilibrio del vino.

Son vinos con buena acidez y frescura, donde priman frutas como el durazno, el damasco y tiene notas mentoladas propias del lugar.

Buen volumen, estructura media y acidez que mantiene vibrante la boca.

