



## CHARDONNAY 2017

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.



### ■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada comenzó con un invierno en que las lluvias que bordearon los 250 mm, nivel muy por debajo del promedio de un año normal, por lo que tuvimos que comenzar los trabajos de riego antes de lo habitual. Las temperaturas fueron bastante normales durante el inicio del periodo de crecimiento y no se produjeron heladas que afectaran la brotación de nuestras parras.

Hacia el final del invierno se instalaron las altas temperaturas que se mantuvieron hasta la misma cosecha, lo que es inusual. De esta forma, se registró un total de 330 horas con temperaturas máximas promedios superiores a los 30°C entre septiembre y abril, cifra bastante superior a la media anual de 200 horas. Este fenómeno adelantó la fecha de cosecha 20 días respecto del año anterior. Las altas temperaturas, buen manejo de riego y regulación de carga y una fertilización equilibrada, permitieron obtener fruta de excelente calidad.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza temprano en la mañana, cuando se registran temperaturas más bajas que durante el día y esto permite conservar en forma adecuada todo el potencial de la cepa. Luego de ser seleccionadas, las uvas son prensadas cuidadosamente para pasar a la fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada entre 14 y 16°C.

### ■ NOTAS DE CATA

Este Chardonnay presenta un tenue color amarillo brillante. En nariz se aprecian los aromas a piña, durazno y plátano característicos de la variedad, adornados por notas a pera, pomelo y elegantes notas florales. En boca es cremoso, de buena persistencia y con un excelente nivel de acidez. Servir frío, entre 10 y 12°C.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Chardonnay 100%  
**Graduación:** 13.5 % vol.  
**Acidez total:** 4.0 g/l  
**Azúcar residual:** 2.0 g/l