

## DESIERTO25

### Chardonnay 2015

#### DESCRIPCION

Variety: 100% Chardonnay  
Vintage: 2015  
Appellation: Patagonia Argentina  
Enologist: Sebastián Cavagnaro  
Enological Advisor: Paul Hobbs

#### NOTA DE CATA

Amarillo pálido con tonos ámbar que preanuncian frescura. En nariz se sienten notas de frutas frescas de pulpa blanca y jugosa, frutas tropicales y leves dejos de limón confitado. En boca posee una acidez que lo hace reverberante y estimulante, revalidando los aromas frutales percibidos en nariz.

#### VIÑEDO

Orientación del viñedo: Norte - Sur  
Suelo: arenoso, profundo, con contenido variable de piedras  
Conducción: espaldero con cordón bilateral  
Sistema de riego: por goteo  
Rendimiento: 90 qq por hectárea  
Clima: continental, árido, oscilando de moderado a frío  
Amplitud térmica: 18°C  
Precipitación anual promedio: 180 mm

#### MANEJO DEL VIÑEDO

La poda se realizó en el mes de septiembre, dejando pitones de 2 yemas cada 12 cm por planta. El desbrote fue temprano, cuando los mismos tenían 20 cm de largo. Durante el raleo se dejaron dos racimos por brote sacando los excedentes. El deshoje se hizo inmediatamente después del cuaje y de nuevo 30 días antes de la cosecha. Éste se realizó sólo sobre la cara este de la canopia a la altura de los racimos.

#### VINIFICACION

La uva llega a la bodega con menos de una hora de cosechada. Allí se realiza una selección de racimos. Los racimos enteros son mandados a la prensa neumática. Para la elaboración se aplica la técnica oxidativa. El prensado se lleva inmediatamente a tanques de acero inoxidable donde se asienta durante la noche a 10°C previo al desborre. El jugo parcialmente clarificado es inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación comienza a temperaturas bajas y progresa hasta su compleción dentro de las dos o tres semanas. Reposa en barricas de roble francés durante 5 meses.

#### DATOS TECNICOS

Alcohol: 14,1% | acidez total: 5,3 g/l | azúcar residual: 4 g/l | pH: 3,4

#### FRACCIONAMIENTO

Agosto 2015