

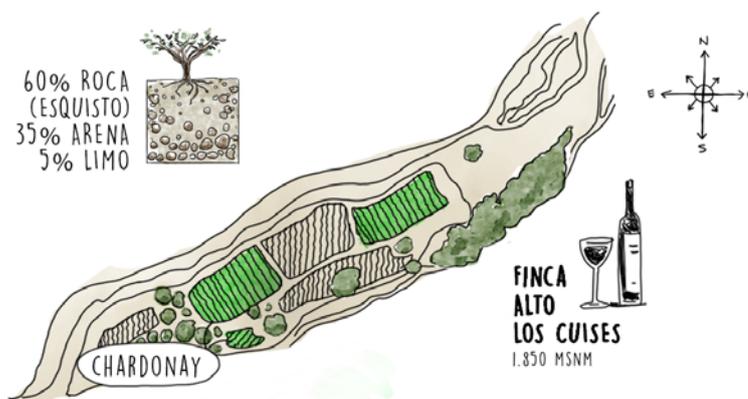
LABORUM DE PARCELA

FINCA ALTO LOS CUISES

BLOCK ÚNICO | CHARDONNAY | 2017



PRODUCCIÓN
3.705
BOTELLAS



Blanco de color amarillo con reflejos dorados; limpio y brillante. De intensidad aromática media, carácter frutal y tostado, con intensos aromas de fruta blanca madura, como peras y durazno blanco, y notas de mantequilla fresca, vainilla, más tonos florales (acacia y lavanda). En el paladar es suave, seco, de acidez media que acompaña muy bien el volumen medio. Luego, el medio de boca expresa la fruta blanca de la nariz con notas de manteca. Tiene un leve graso y final floral muy atractivo.

VIÑEDOS: Finca Alto Los Cuises está emplazada en una quebrada de la Sierra de Quilmes con una pendiente muy pronunciada, por lo que las viñas están plantadas en terrazas y conducidas en vaso en alta densidad entre las rocas. Es una finca única y extrema, que da uvas de una expresión diferente e irrepetible.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, a 1850 metros sobre nivel del mar.

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Chardonnay 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, prensa de racimos enteros, desborre natural en tanques y fermentación con levaduras seleccionadas en barricas de roble francés 20% nueva y 80% usada. El 50% del vino hace la fermentación maloláctica en las barricas, donde se cría durante 8 meses. Leve filtrado y embotellado.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 10°C y 12°C. Por su estructura y tensión es ideal para disfrutar con pescados grasos, piezas de sushi y ceviche, ostras, o bien con quesos de pasta blanda con corteza enmohecida.

ALCOHOL: 13° | **PH:** 3.25 | **ACIDEZ:** 6,80 g/l | **AZÚCAR:** 2,20 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE