

**COMPOSICION VARIETAL** 100% Chardonnay

**ORIGEN** Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo - San Rafael - Mendoza, Argentina.

**NUESTROS VIÑEDOS** Se ubican en 25 de Mayo – San Rafael, a 850 mts. en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Los viñedos están plantados sobre una colina favorecida por sus vientos constantes. Este Chardonnay proviene de una parcela cuyos suelos se caracterizan por ser profundos franco arenosos con presencia irregular de caliche. Viñedos de pie franco que fueron plantados en 2008, conducidos mediante espaldero alto a doble cordón pitoneado y regados por goteo con agua de deshielo provista de la cordillera de los Andes. El rendimiento ronda 10.000 – 12.000 kg. por ha.

**COSECHA** Manual, en cajas de 16kg.

**ELABORACION**

- Selección de racimos y despalillado.
- Prensado en prensa neumática y trasegado a un tanque de acero inoxidable.
- Previo al inicio de fermentación se mantiene a temperaturas bajas (debajo de 7°C) para fomentar la extracción de precursores aromáticos.
- Se eleva la temperatura y fermenta con levaduras seleccionadas a menos de 17°C.
- Finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con las lías para favorecerse de la autólisis de las mismas.
- Crianza en barricas de roble: Un 30% del vino se cría en contacto con roble francés durante 3 meses.
- Clarificación y leve filtrado previo embotellado.

**ENÓLOGA** Jimena López

**INGENIERO AGRÓNOMO** Aquiles Lucchini

**NOTAS DE CATA** La Espera Chardonnay presenta un color amarillo brillante con destellos verdosos. La nariz se caracteriza por aromas a manzana verde y ananá. En boca tiene una entrada amable, cuerpo medio y una muy balanceada acidez que refresca el final de boca.

