

LA ESPERA  
EL VALOR DEL TIEMPO

*Carpe Diem*  
RESERVA

CHARDONNAY II 2019

**COMPOSICION VARIETAL** 100% Chardonnay

**ORIGEN** Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina. En las parcelas seleccionadas del viñedo realizamos trabajos de desbrote, raleo y deshoje buscando maximizar la calidad enológica de la uva.

**NUESTROS VIÑEDOS** Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Suelos franco-arenosos de origen aluvional con presencia de cantos rodados y caliche, regados mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante, el cual se alimenta de deshielos provenientes de la cordillera de Los Andes. La cantidad de días de sol, vientos constantes y suelos permeables nos permiten tener viñedos sanos, con capacidad de producir uvas de gran calidad las cuales cosechamos en su punto de maduración óptimo para reflejar las caracte rísticas del lugar. El rendimiento es de aprox. 6.500 kg/ha.

**COSECHA** Manual en cajas de 16 kg. Última semana de Febrero.

**ELABORACION**

- Selección de racimos y despalillado.
- Prensado en prensa neumática con el agregado de pellets de hielo seco generando un ambiente inerte y frío para favorecer la extracción de precursores aromáticos.
- Trasiego a barricas.
- Fermentación: se realiza a temperatura controlada (inferior a 19°C) con levaduras seleccionadas en barricas nuevas de roble francés de 225 lts
- Luego de un período de fermentación de aproximadamente 20 días el vino realiza fermentación maloláctica espontánea
- Crianza en barricas de roble: 8 meses
- Estabilización por frío, clarificación, leve filtrado antes de ser embotellado.

**ENÓLOGA** Jimena López

**INGENIERO AGRÓNOMO** Aquiles Lucchini

**NOTAS DE CATA** A la vista exhibe color amarillo brillante con reflejos dorados. De gran complejidad aromática, se destacan frutas blancas, tropicales, miel, junto con notas ahumadas propias del contacto con roble. En boca se presenta con una entrada amable, llena la boca con gran volumen el cual conlleva a un final muy persistente en donde se remarcan las notas aromáticas y una acidez balanceada.

