

LA ESPERA
EL VALOR DEL TIEMPO

Carpe Diem
RESERVA

ORANGE 2023

COMPOSICIÓN VARIETAL 90% Chardonnay - 10% Riesling

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina

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 características del lugar. Rendimiento, Riesling aprox. 4.500 kg/ha y Chardonnay 11.000 kg/ha.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Tercera semana de Febrero.

ELABORACIÓN

- Doble selección de racimos y despalillado.
- La fermentación ocurre para ambos varietales en tanques pequeños de acero inoxidable.
- Maceración pre-fermentativa en frío a 7°C durante 7 días.
- Fermentación se realiza con el agregado de levaduras seleccionadas a temperaturas controlada inferiores a 13°C durante 17 días.
- El vino permanece en contacto con sus pieles 30 días.
- Desvine armado del corte.
- Clarificación, leve filtrado antes de ser embotellado.

PRODUCCIÓN 2.565 botellas

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA

A la vista exhibe color dorado con matices anaranjados brillantes. La nariz denota aromas a damasco, manzana y pera. El contacto con las pieles suma complejidad aportando notas a hierbas secas y un sutil toque especiado.

En boca se percibe con muy buena estructura compensada por una acidez viva y refrescante que se ve complementada por una sensación táctil propia de un vino que fermentó con sus pieles. El final es limpio y persistente.

