

URQO

CHARDONNAY DEL MIRADOR 2023



VIÑEDOS: Espaldero alto con riego por goteo.

SUELO:

Finca El Mirador: Ubicada en la zona de Los Chacayes dentro del Valle de Uco; con una altura promedio de 1.200 msnm, este suelo es de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Durante fines del año 2022 nos encontramos con heladas tardías, lo que nos llevó a tener rendimientos menores a lo esperado. Este fenómeno de raleo natural permite que haya una concentración mayor en las uvas cosechadas. El inicio del año fue particularmente seco y caluroso, por lo que adelantar el inicio de la cosecha fue determinante para obtener vinos de calidad. Una añada desafiante que nos ha dado vinos de gran calidad, buena acidez y tipicidad.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: La cosecha se realiza en 2 pasadas, una primera cosecha durante la última semana de febrero -de esta obtenemos uvas con mayor acidez- y una segunda cosecha 15 días después, para obtener fruta con mayores características varietales. La primera etapa se fermenta en tanques de acero inoxidable y la segunda en barriles de roble francés de 500 lts. sin tostar. Luego, los vinos se limpian y se dejan sobre sus borras finas. La parte que es criada en barricas se deja en estos depósitos por al menos 8 meses, realizando battonage periódicamente. Realizamos el blend, filtramos y embotellamos.

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo con reflejos verdosos. Es un vino que presenta aromas a frutos tropicales y cítricos acompañados de notas de complejidad, entregados por la madera y el paso por botella. En boca es amable, redondo y fresco con acidez media.