

## PALO SANTO CHARDONNAY 2025



### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% v/v

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez: 5,8 g/l

PH: 3,3

**VIÑEDOS:** Espaldero alto plantado a pie franco, cuenta con riego por goteo, de 12 años de antigüedad desde su implantación.

**SUELO:** Finca Los Durmientes: Ubicada en Valle de Uco; con una altura promedio de 1.030 msnm. Este suelo es franco arenoso profundo.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** El ciclo comenzó con un invierno frío y con abundantes nevadas. Durante la cosecha tuvimos condiciones climáticas poco convencionales, ya que fue un año que comenzó con temperaturas elevadas, con uvas que maduraron de manera temprana, casi 10 o 15 días antes de lo acostumbrado. La maduración se frenó ya que tuvimos algunas semanas con bajas temperaturas; esto trajo aparejado que debiéramos esperar a que las uvas terminen de madurar sus polifenoles. Sin embargo, esto nos trajo la posibilidad de tener vinos de buena acidez cosechados en la primera parte y de excelente madurez fenólica, cosechados en la segunda. Por lo tanto, esta añada 2025, nos trajo vinos interesantes, complejos, frescos y amables que entregaran todo su potencial con el correr del tiempo.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Este Chardonnay esta cosechado en 2 etapas, una etapa anticipada donde buscamos mayor acidez y una segunda cosecha madura que nos proporciona mejor estructura de boca y los aromas típicos de chardonnay a frutos tropicales. Las uvas ingresan a la bodega para su prensado y encubado luego de 24 hs se realiza el desborre del mosto y sembramos levaduras seleccionadas para comenzar con el proceso de fermentación alcohólica que durara 7 a 10 días. Al terminar este proceso de fermentación realizamos el corte final con los 2 componentes de cosecha y lo dejamos sobre borras finas, estabilizamos y embotellamos.

**NOTAS DE CATA:** Este vino presenta un color amarillo pálido, en nariz podemos sentir algunas notas a pomelo rosado y cítricos que se combinan con aromas a algunos frutos tropicales, aromas dulces. En boca tiene una entrada muy amable y da la sensación de frescura al mismo tiempo.