

# URQO

## CHARDONNAY 2024

### Valle de Uco - Los Chacayes



**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 1200 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:** Este año nos encontramos con buen recurso hídrico gracias a las nevadas invernales, lo cual aportó buena cantidad de agua para el ciclo vegetativo, en general fue un año cálido, pero con primavera fresca y con algunos eventos de viento zonda y heladas leves, esto generó maduraciones largas y homogéneas. Gracias a estas características tuvimos un ciclo balanceado que ayudó a conservar la acidez natural de las uvas, lo cual se traduce en vinos con buena frescura.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Estas uvas Chardonnay son cosechadas en 2 pasadas, de la primera obtenemos uvas con mayor acidez y aromas frescos, en la segunda cosecha obtenemos fruta con mayores características varietales. Las 2 cosechas se fermentan a bajas temperaturas. La primera etapa en tanques de acero inoxidable y la segunda en barriles de roble francés de 500 lts sin tostar. Una vez finalizada la fermentación alcohólica 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. Una vez consideramos que los componentes están listos realizamos el blend final, filtramos y embotellamos.

Por último, este blend de Chardonnay quedó compuesto por 70% de vino de la segunda cosecha con FML y paso por barricas y 30% de vino sin FML de la primera pasada.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color amarillo con reflejos verdosos. En este vino se perciben aromas cítricos y frutas como durazno blanco y peras, acompañados de notas de complejidad entregados por la madera y el paso por botella. En boca es untuoso y fresco, con acidez media.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% v/v

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez: 6,5 g/l

PH: 3,3