



CALLEJÓN DEL CRIMEN

SINGLE VINEYARD GUALTALLARY

CHARDONNAY



AGRONOMÍA Y ELABORACIÓN

Varietal: 100% Chardonnay

Origen: Parcela 5-A, Gualtallary, Tupungato - Valle de Uco a 1.300 msnm.

Suelo: Composición conglomerada de origen aluvial y eólico con presencia de arena, carbonatos precipitados y canto rodado de diverso tamaño.

Cosecha: Manual durante la primera semana de marzo, en cajas de 17kg.

Enólogo: Pablo Navarrete

Elaboración: Viñas de 10 años de muy bajo rendimiento (4.000 kilos por hectárea) y un sistema de conducción en espaldero bajo.

Maceración de 24 horas en prensa con un 100% del racimo entero.

Fermentación alcohólica de 16 días en barricas de roble francés de 225 litros de los bosques de Allier y Vosges. Fermentación maloláctica en barrica y trabajo sobre lías finas.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: De un color amarillo verdoso con matices dorados. Se perciben notas cítricas como manzana y pera. Presenta también notas florales, herbales y minerales con toques de miel. En boca es fresco, untuoso y muy bien equilibrado con su acidez natural. Tiene un final de intensidad media.

Potencial de guarda: 5 años