

SOLOCONTIGO WINES

# DEVELADO



## CHARDONNAY SEMILLÓN 2022

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1.200 m.s.n.m.

**COMPOSICIÓN:** 85% Chardonnay, 15% Semillón

**SUELOS:** Rocosos, con presencia de arcilla y limo

**COSECHA:** Manual en cajas de 16 kg.

**RENDIMIENTO:** 7.500 kg/ha.

**VINIFICACIÓN:** Luego de una maceración en frío con pieles durante 72 horas, ambas uvas co-fermentan en tanques de acero inoxidable, con levaduras indígenas por 18 días.

**CRIANZA:** En tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Sin contacto con madera.

**ALCOHOL:** 12% v/v.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8 gr/lt.

**NOTAS DE CATA:** A la vista presenta color amarillo con tonalidades verdes. En nariz encontramos frutas blancas de carozo, ananá y notas a hierbas. En boca es persistente, de buen volumen y de acidez media a alta que lo hacen un vino fresco y de final persistente.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM