



DiamAndes de Uco Chardonnay 2010

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Adossée aux contreforts de la cordillère des Andes, à 1100 m d'altitude, la Bodega DiamAndes s'étend sur 130 hectares d'un seul tenant au sein même du Clos de los Siete à Mendoza (Valle de Uco).

La combinaison d'un fabuleux terroir, du savoir-faire bordelais des propriétaires et de l'expérience de leur équipe argentine, donne naissance à ces grands vins de garde alliant intensité, complexité et équilibre des arômes qui séduisent les amateurs du monde entier.

Surface : 130 hectares

Terroir : Sablo-argileux avec de nombreux galets. Dans la Valle de Uco, au pied des Andes, à 1100 m d'altitude.

Densité de plantation 5 500 pieds ha

Conduite de la vigne: Palissage vertical, vendanges vertes,

Vendanges: Manuelles en petites caquettes, refroidissement en chambre froide. Vinification des blancs: Pressurage lent et totalement inerté. Fermentation en barrique

Élevage en fûts de chêne français

Cœnologues conseil: Michel Rolland

Fiche Technique DiamAndes de Uco Chardonnay 2010

Assemblage 100 % Chardonnay

Vendanges 3 au 5 mars

Elevage 100% chêne français, dont 40% bois neuf

Durée 10 mois

Degré 14,5°



Contacto

Vignobles Malartic – bodega.diamandes@diamandes.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08
www.diamandes.com



DiamAndes de Uco Chardonnay 2010

Press Release

Master Wine (Argentina) – Noviembre 2011

...un vino varietal con un carácter muy aromático y complejo a la vez. ... su estructura sedosa y untuosa genera en la boca una explosión de sabores con notas albaricoques y almendras frescas, con un toque mineral. Es elegante, complejo y muy seductor, con una fuerte identidad

Beverage dynamic.com (US) – November 2011

Blending modern traditional winemaking techniques, single vineyard varietals, handpicked and made from 100% of the grape on the label... the chardonnay is full-bodied with rich tropical fruit flavors and citrus notes..

International Wine & Spirits Competition (IWSC) – November 2011

Bronze Medal

Concurso Jumbo ‘Concours mondial de Bruxelles’ – Octubre 2011

Medalla de Oro "Se presentaron 500 vinos y 22 vinos ganaron Gran Oro, 44 vinos ganaron Oro y 60 ganaron Plata. Hubo 4 jueces internacionales: Bernard Burstchy (Francia) Thomas Rydberg (Dinamarca) He Nong (China) y Baudouin Havaux (Belgica). Fabricio Portelli fue el organizador

Fabricio Portelli – El Conocedor – Octubre 2011

... ambos blancos, criados en barricas de roble frances y, por su fuerza y enjundia, son ideales para comer.

Tracy Ellen Kamens – NY Wine Shopping Examiner – October 2011

DiamAndes, A Diamond in the Argentine Rough. This grape variety represents 72% of the white plantings at DiamAndes. With a nose of slight spice, pear, some citrus and vanilla, the aromas repeat on the typically full-bodied palate, joined with some slight minerality.

Contact

Vignobles Malartic – bodega.diamandes@diamandes.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08
www.diamandes.com



DiamAndes de Uco Chardonnay 2010

Press Release

Nathan Wesley – Wine Spectator – October 2011

Clean, with good cut to the green melon, apple and pears notes, backed by juicy acidity and a minerally finish. Drink now.

Gayot.com – A guide of the good life – October 2011

Fresh and full-bodied, this Chardonnay offers tropical fruit and citrus aromas on the nose.

Michael Schuster – Wine Enthusiast – September 2011

87 Second score of Argentine Chardonnay: Toasty apple aromas are familiar and generic. It's full in the mouth, with an oak-based resinous grab and woody flavors of banana, pear and baked apple. A lot of woodspice lingers on the creamy finish, which is slightly bitter in taste.

Dourthe USA. Abv: 14,5% Price \$20 (Advance Buying Guide)

Ava Fedorov – “Social Superlative” Food & Beverage review (US) –September 2011

Rich yet fresh Chardonnay, that have, like the Gran Reserva, a distinct DiamAndes touch...You can already be on the lookout for a 2010 Malbec, Chardonnay and Viognier that will live up to the high integrity we have already come to admire about the Bodega DiamAndes.

Contact

Vignobles Malartic – bodega.diamandes@diamandes.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08
www.diamandes.com