



Grande Reserve Chardonnay

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Enero 2019

En el seno del Clos de los Siete, Bodega DiamAndes da origen a grandes vinos de guarda destacados por su intensidad, complejidad y equilibrio. Gracias a la combinación del fabuloso terruño de 130 ha a 1100 m de altura al pie de los Andes, del savoir-faire bórdeles de los propietarios y del equipo argentino, logramos conseguir un distinguido estilo. En nuestros viñedos se destaca el concepto de agricultura sustentable con el cuidado integral del medio ambiente. En cuanto al proceso de elaboración, utilizamos el sistema gravitacional con 64 tanques pequeños de acero inoxidable termo regulados, aislados con doble pared.

AÑADA 2017

CORTE 100% Chardonnay.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 3 de Marzo.

SUELO Mayoría de arena, limo y arcilla con numerosos cantos rodados. Altura 1100m.

CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Concepto de agricultura sustentable, Espaldero, Raleo de fruta, Deshoje.

VINIFICACIÓN Prensa inertizada. Fermentación en barricas de roble francés. No maloláctica.

CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés. 50 % primer uso.

ALCOHOL 14,5 %

ENÓLOGOS Philippe García / Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN Brillante, de color amarillo dorado. Presenta notas tropicales elegantes, complementadas con finas notas tostadas. En boca expresa una gran paleta aromática de pera, manzana y frutas blancas. Intenso y voluptuoso, este vino se destaca por su largo fina en boca.





Grande Reserve Chardonnay 2017

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Aromas of cooked apples and hints of pie crust and caramel follow through to a full body with a creamy texture and notes of praline and light butterscotch. A bright and delicious chardonnay.