



Grande Reserve Chardonnay

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Mayo 2020

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 2018

CORTE 100% Chardonnay.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 2 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. Sin maloláctica.

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

ALCOHOL 14 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN De color amarillo con reflejos dorados. Presenta aromas de frutas tropicales, complementadas con finas notas tostadas. Su textura es untosa, redonda y fresca; con notas de pera, manzana y frutas blancas. Voluptuoso, este vino se destaca por su largo final en boca.



C/SILVA S/N | VISTA FLORES - VALLE DE UCO - MENDOZA 5565 - ARGENTINA | +54 9 261 657-5472

www.diamandes.com | [f](#) Bodega Diamandes | [t](#) @bodegadiamandes | [i](#) bodegadiamandes



Grande Reserve Chardonnay 2018

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



The style of this Vista Flores Chardonnay is changing for the better, with the new oak reduced to 50% and no malolactic fermentation whatsoever. Nectarine and pear flavours segue into a palate with leesy texture and fresh, supporting acidity.



A complex, layered chardonnay with sliced apples and cream. Hints of praline. Medium to full body. Solid center palate. This is a tight and very solid wine. Give it a another year or two to open, but so excellent now.



Single parcel which is picked twice, east and west, fermented separately. This was the first year that malo was suppressed. 50% new oak. Deep straw. Good fresh fruit with just a little sweetness and not desperately stony or mineral. But well judged. Nice texture.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com