



Grande Reserve Chardonnay

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Febrero 2021

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 2020

CORTE 100% Chardonnay.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 18 de Febrero.

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. En proceso de reconversión a agricultura orgánica desde 2019.

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 Brillante de un color dorado pálido. Destacan los sabores a melocotón blanco, almendras tostadas y mango. Es un vino fresco y vibrante con una sutil cremosidad en el final y marcada acidez.





Grande Reserve Chardonnay 2020

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Aromas of chalk and flowers, such as chrysanthemums, and subtle green apples. Salty, too. Medium to full body with lively density and balance. Clear and beautiful. Like morning dew.



Pale green in the glass. The intense, complex nose presents cedar, vanilla, caramel, cinnamon, creamed corn and pear. The oaky flavors continue in the mouth, where the wine starts out indulgently with a packaged flow that is sculpted by the wood while maintaining a fruity character. The finish, however, is dominated by toasted almonds and caramel. A well-executed exercise in style.



Full-flavoured but well balanced, this barrel-fermented Chardonnay sees 50% new wood, but no malolactic in order to preserve freshness. Pear, patisserie and cinnamon spice flavours combine appealingly on the palate, with tangy acidity lifting the finish.



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