



DiamAndina Chardonnay

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Febrero 2018

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 numeroso canto rodado. Altura 1100m.

CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Concepto de agricultura sustentable, espaldero, raleo de fruta, deshoje.

VINIFICACIÓN Prensa inertizada. Fermentación en tanques de acero inoxidable. Sin maloláctica.

CRIANZA 6 meses en tanques de acero inoxidable, sobre borras.

ALCOHOL 14,5%

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN De color amarillo pálido con reflejos verdes. Con matices cítricos, también a durazno, pera y mango. Es un vino equilibrado, ligero, fresco y agradable.



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