



# Grande Reserve Chardonnay

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Abril 2022

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. Todos nuestros vinos cuentan con certificación vegana y sustentable. Certificado de bodega orgánica desde 2022.



**AÑADA** 2021

**CORTE** 100% Chardonnay.

**COSECHA** Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 5 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. 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.

## DESCRIPCIÓN

Brillante con reflejos dorados. Destacan sabores a manzanas rojas, membrillo y almendras tostadas. Presenta una textura de cuerpo medio-alto y elegante. Buena acidez y sutil cremosidad en su final de boca.



# Grande Reserve Chardonnay 2021

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

## PRESS RELEASE



The 2021 Chardonnay Grande Reserve DiamAndes de Uco from Vista Flores was half aged for twelve months in barrels. Green in the glass. The complex nose offers flan, vanilla and pencil box alongside measured apple and peach notes.

Creamy with an expansive flow, the malic freshness and tension combine to enhance the palate and stretch out the long, caramel-laced finish. A well- executed, classical wine made more nuanced by the cool year.



Lemon peel, apricot stones, mangoes, rosemary and crushed stones on the nose. Full-bodied, round and weighty, showing restraint and minerality.