

DON NICANOR

CHARDONNAY

2024



VARIEDAD

100% Chardonnay

VENDIMIA

Cosecha manual, a fin de febrero de 2024.

APELACIÓN

Los Chacayes y Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Viñedos de Valle de Uco, a una altitud entre 1.100 y 1.200 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La temporada comenzó con un invierno de intensas nevadas, asegurando el riego para el verano. La primavera presentó heladas moderadas y fuertes vientos Zonda, reduciendo el rendimiento en algunos viñedos de Malbec. El verano fue caluroso y seco, adelantando la cosecha 3 días respecto al promedio, pero 13 días más tarde que en 2023. La escasez de lluvias favoreció la sanidad y calidad de las uvas. La producción en Mendoza y Argentina fue superior a 2023, aunque levemente inferior al promedio de la última década. Fue una temporada de vinos tintos de una expresión aromática muy fresca y frutada, concentración y estructura media, con intensos colores y niveles de taninos intermedios e integrados. En cuanto a los blancos, tuvimos un nivel de alcohol más bajo, una excelente expresión aromática sobre los cítricos y florales, destacándose el equilibrio logrado en la acidez.

CRIANZA

Crianza y fermentación en barricas de roble francés durante 10 meses, para el 15% del vino.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo claro con destellos verdosos. En nariz, expresa elegantes aromas a flores blancas, cítricos y frutas tropicales, como durazno blanco. Su paso por madera aporta sutiles notas de flor de vainilla y un delicado toque de frutos secos. En boca, es amable, fresco y untuoso, con una acidez vibrante y una textura crocante.

