

Don Nicanor

GEWÜRZTRAMINER

2017



VARIEDAD

100% Gewürztraminer

VENDIMIA

Cosecha manual, 1 de marzo de 2017

APELACIÓN

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de Los Chacayes, Valle de Uco, a una altitud de 1.260 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Luego de la vendimia 2016, la del 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta. Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana, disminuyendo fuertemente su productividad. Asimismo, como consecuencia de este fenómeno, los racimos fueron más pequeños a lo que normalmente se acostumbra, y presentaron ciertas anomalías de formación.

El envero se adelantó diez días, siendo así el más largo de los últimos veinticinco años. En consecuencia, la cosecha también fue adelantada para lograr uvas con mayor acidez y frescura.

Si bien enero y febrero fueron calurosos, marzo y abril se caracterizaron por ser levemente más frescos de lo normal. En consecuencia, en ciertas zonas, la madurez azucarina se detuvo cuando estos fríos comenzaron. Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias. Fue una vendimia de sol y fruta. Debido a lo temprano que recolectamos las uvas, esta cosecha se distinguió por su frescura, dando como resultado vinos de mayor volumen en boca y concentración.

CRianza

Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

ALCOHOL 12,2% **ACIDEZ** 7,5 g/l **PH** 3,15 **AZÚCAR** 55

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo acerado. Aromáticamente, expresa flores blancas, agua de azahar, frutas de carozo, miel y mineralidad. Es complejo pero a la vez sutil y elegante. En boca presenta una muy buena relación de azúcar y acidez, que le da frescura y largo final. Vino de buen cuerpo gracias a su guarda en barricas de roble usadas, que le dan longevidad.