



# Alpación

wines · lodge · vineyards

## GRAND CHARDONNAY 2020



### VIÑEDOS

<b>Varietal</b>	100% Chardonnay
<b>Altitud</b>	1.200 metros sobre el nivel del mar
<b>Terroir</b>	Chacayes, Alto Valle de Uco
<b>Sistema Conducción</b>	Espaldero alto, sistema vertical
<b>Densidad</b>	3.500 plantas por acre
<b>Rendimiento</b>	3.500 kg / acre
<b>Sistema de Riego</b>	por goteo
<b>Suelo</b>	Aluvial, franco arenoso, pedregoso
<b>Estudio de Suelo</b>	Pedro Parra
<b>Sistema de Poda</b>	Doble guyot
<b>Manejo Viñedo</b>	Desbrote de primavera
<b>Producción</b>	1 kg por planta
<b>Cosecha</b>	Manual, usando pequeñas cajas (15kg) durante la primera semana de marzo
<b>Enólogo/Agrónomo</b>	Ezequiel Manoni

### BODEGA

<b>Recepción</b>	Directamente sobre la mesada de selección
<b>Prensado</b>	Prensado suave y desborre en frío
<b>Fermentación</b>	En barricas de roble Francés de primer y segundo uso
<b>Levaduras</b>	Seleccionadas
<b>Ferm. Alcohólica</b>	25 días a 10°C (50°F)
<b>Crianza</b>	100 % en barricas de roble Francés sobre lías, por un tiempo de 12 meses
<b>Maduración</b>	Estabilización natural en frío
<b>Producción</b>	6000 botellas
<b>Potencial de Guarda</b>	Hasta 5 años desde la fecha de embotellado
<b>Enólogo Residente</b>	Ezequiel Manoni
<b>Enólogo Asesor</b>	Karim Mussi Saffie

### INFORMACION ANALÍTICA

<b>Alcohol</b>	14,8% Vol.
<b>Acidez Total</b>	6,1 g/l ácido tartárico
<b>pH</b>	3.35
<b>Azúcar Residual</b>	1,88 g/l.