The Italian Job Solera

Un Chardonnay de gran complejidad nacido en Gualtallary, Tupungato. La combinación de diferentes añadas mediante el sistema de solera le aporta una identidad singular.

Su elaboración sin SO_2 durante la fermentación y su crianza en barriles usados dan lugar a un vino delicado, que conviene proteger de la luz solar directa.

DATOS DEL VINO

TIPOLOGÍA
Solera

VARIEDAD
Chardonnay

AÑADA
Sin añada · mezcla de diferentes añadas

PROCEDENCIA DE LAS UVAS
Gualtallary, Tupungato, Mendoza

ALTITUD
1.200 m s. n. m.

ÉPOCA DE VENDIMIA
Entre la primera y la segunda semana de febrero

SUELOS
De origen aluvional, franco-arenosos, ricos en canto rodado y depósitos de carbonatos

VINIFICACIÓN
Vinificación en blanco; fermentación en barriles usados sin SO_2. Crianza de 6 a 8 meses antes del corte con la solera.

EMBOTELLAMIENTO
Manual, sin filtrar

NOTAS
Vino de alta complejidad, sensible a la luz solar directa. Se aconseja degustarlo en espacios cerrados.