



WINERY & VINEYARDS

UKO ESTATE CHARDONNAY

VARIERAD: 100% Chardonnay

REGIÓN: El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

EDAD: cultivado en 2005.

ALTURA: 1.000 msnm.

TIPO DE SUELO: franco arenoso.

CLIMA: promedio precipitaciones 200 mm, 310 días sol/año .

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: riego a manto.

FECHA DE COSECHA: 1ª quincena de Febrero.

RENDIMIENTO: 80 qq/hectárea.

VINIFICACIÓN: Cosecha manual en bines de 300 kg. Selección de racimos y prensado neumático de racimo entero, para mejorar el drenaje del mosto y evitar extracción de polifenoles desagradables. Decantación/Limpieza del mosto previa a la fermentación a 5 °C durante 72 hs, haciéndole movimiento de borras 2 veces por día. Siembra de levaduras seleccionadas, fermentación a temperaturas de 14 a 16 °C en tanques de acero inoxidable.

NOTA DE CATA: color amarillo brillante con matices verdes y tonos dorados. Aroma complejo e intenso, donde se distinguen frutos tropicales. En boca es fresco, suave, frutado y fácil de beber. Acidez equilibrada y sedoso.

ALCOHOL: 12,4 %

AZÚCAR: 2,05 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,50 g/L

PH: 3,33

MARIDAJE: carnes blancas, mariscos, trucha, pescados grillados y ahumados, ensaladas .

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12 °C.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

