

Pileta del año

2024 Edición Este ~ Oeste



Varietal

70% Chardonnay
30% Sauvignon Blanc

Alcohol

12,9

Acidez

5,7

PH

3,5

Azúcar

2

Servicio

10-12°C

Origen

Divisadero, Santa Rosa
Tupungato, Valle de Uco

Altitud

Este: 650 msnm
Oeste: 1100 msnm

Año del viñedo

Este: 2013
Oeste: 2011

Densidad

Este: 2.700 plantas por hectárea
Oeste: 10 mil kg por hectárea

Conducción

Este & Oeste: Espaldero

Manejo del Viñedo

Este: Riego por goteo, poda tipo Guyot.
Oeste: Riego por goteo.

Perfil del suelo

Este: Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.
Oeste: suelo pedregoso, suelto, textura arenosa, con perfil calcáreo.

Recepción

Molienda en lagares de acero inoxidable. Encubado en piletas de cemento.

Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400 kg.

Maceración

Este: Prefermentativa en frío durante 24 horas a 5°.
Oeste: En frío durante 2 horas a 5°.

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, de 15° a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares.

Crianza

5 meses en cemento.

Embotellado

19/09/2024

Producción

6.500 botellas.

Fecha de Cosecha

Chardonnay 28/01/24
Sauvignon Blanc 13/02/24

Notas de cata

Este blend presenta un perfil único y exuberante. El Chardonnay aporta intensas notas de ananá, mango y banana, creando una explosión de frutas tropicales. El Sauvignon Blanc complementa con aromas cítricos frescos de lima y pomelo, junto a sutiles toques herbáceos que añaden una elegante complejidad. En boca, la entrada es fresca y jugosa, con una acidez equilibrada y gran volumen, dada su nula filtración.

Creado por Lis Clément

