

Don Nicanor

CHARDONNAY

2022



VARIEDAD

100% Chardonnay

VENDIMIA

Cosecha manual, 15 al 20 de febrero de 2022

APELACIÓN

Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de Valle de Uco, a una altitud entre 1.000 y 1.200 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

CRIANZA

Crianza y fermentación en barricas de roble francés durante 10 meses, para el 40% del vino

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo claro con destellos verdosos. En nariz, expresa elegantes aromas a flores blancas, cítricos y frutas tropicales como el durazno blanco. Gracias a su paso por madera, aparecen algunas notas a flor de vainilla y algo de frutos secos. En boca es amable, fresco y untuoso, con una acidez crocante.

