



R.J.VIÑEDOS



# Pasión 4

## CHARDONNAY - CHENIN

*Composición Varietal:* 55% Chardonnay – 45% Chenin

*Año de Cosecha:* 2.015

*Vendimia:* Cosecha manual en la segunda semana de Marzo.

*Procedencia:* Viñedos de Luján de Cuyo y Valle de Uco (Tupungato). Altitud entre 900 y 1.000 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio. Por las características del verano, se requirió de importantes esfuerzos agronómicos para el manejo de la calidad.

*Rendimiento:* Entre 8 y 12 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

*Fermentación Alcohólica:* Con levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable.

*Fermentación Maloláctica:* No realiza.

*Añejamiento:* No tiene paso por barricas de roble.

*Notas de Degustación:* Color dorado verdoso brillante. En nariz es intenso y fresco, abarcando un espectro que va de notas cítricas a minerales. También aromas de pomelo, flores de azahar y sensaciones de cuarzo. En boca destaca su personalidad con una acidez vibrante y notas frutales en un leve tenor untuoso. Su final es fresco, armonioso y frutal.