

ANDELUNA ALTITUD CHARDONNAY 2013

Viñedos / Vineyards

La uva utilizada fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Tupungato, Mendoza a más de 1300 m.s.n.m. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática. Ideal para elaborar vinos de concentración natural aptos para la guarda. Los viñedos cuentan con un manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la cantidad exacta de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 7.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas. Se realizó un estricto control de concentración polifenólica (antocianos y taninos) como así también una degustación diaria de los granos.

The grapes used come from our vineyard located in Tupungato, Mendoza at over 1300 m.a.s.l. (4300 feet). This region is characterized by its wide temperature ranges allowing for the production of grapes with very intense colors and flavors. Ideal to elaborate naturally concentrated wines which are suitable for aging. Our vineyards are equipped with a drip-irrigation system that allows us to adjust and supply the exact amount of water that plants require. Canopy management is performed in order to obtain a yield of less than 7.000 kg per hectare. Clusters generally carry small-sized grapes, and have adequate exposure to the sun in order to preserve the aromatic characteristics. Strict controls on polyphenol concentrations (anthocyanins and tannins) were carried out, in addition to daily tastings of the fruit.

Vinificación / Vinification

- Selección cuidadosa de racimos en forma manual.
Meticulous cluster selection.
- Posteriormente el racimo entero es conducido a la prensa neumática. La temperatura del mosto se reduce a 7°C.
Whole clusters are then taken to the pneumatic press. The temperature of the must is reduced to 7°C (45°F).
- Reposó en barricas de roble francés nuevas, por un período de 12 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 8 meses, antes de su lanzamiento.
Aged in new French oak barrels for 12 months, followed by at least 8 months in bottle before release.
- Se le aplicó battonage (removido de borras nas) durante el transcurso de su crianza.
Battonage (stirring of the lees) was carried out during the aging process.

Notas de cata / Tasting Notes



De intenso color amarillo con tonos sutiles "verde oliva", de apariencia brillante.
Intense yellow colour with subtle tones "olive" shiny appearance.



Aroma exquisito donde predominan los frutos tropicales, cítricos, coco y frutos secos.
Exquisite aroma dominated by tropical fruits, citrus, coconut and nuts.



Una delicada y correcta acidez le otorga una sensación de frescura. Tiene un paladar terso y persistente.
A delicate and correct acidity giving a feeling of freshness. It has a smooth, lingering finish.



Servir a 9°C
Serve at 9°C (48°F).



Datos técnicos / Technical Data

- Alcohol 14.5%
- Residual sugar 1.68 g/l
- Total acidity 6,26 g/l
- PH 3.4

Premios / Awards & Ratings



Tim Atkin, 92 pts.,
vintage 13



Argentina Wine Awards 2014,
BRONZE MEDAL, vintage 11



Tim Atkin, 91 pts.,
vintage 12



Decanter Wine Awards 2013,
BRONZE MEDAL, vintage 11

Descorchados, 90 pts.,
vintage 11



Decanter Wine Awards,
SILVER MEDAL, vintage 04

1300
mts.
Vines
Touching
The Sky.

Enólogo jefe: Manuel González - Chief Enologist: Manuel González