



FINCA  
**EL ORIGEN**  
RESERVA

**CHARDONNAY**

**MOUNTAIN CHARACTER**

*En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera, la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.*

**UBICACIÓN**



**Ubicación:** Las uvas de este Chardonnay provienen de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Los Chacayes, Valle de Uco.

**Altura:** 1.200 msnm.

**Rendimiento:** 12.000 kilos por hectárea.

**VINIFICACIÓN**



El 100% del vino se obtuvo del prensado directo de racimos, los cuales fueron cosechados manualmente y colocados en bins de 500 kilos.



El mosto utilizado para este vino es el obtenido a un nivel de presión hasta 0,5 bar. Luego, se fermentó con levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (12-14°C) durante 15 días.



Antes de clarificarse y fraccionarse, el vino estuvo 6 meses en contacto con sus finas lías para mejorar su cremosidad, volumen de boca y estructura.

**NOTAS DE CATA**



Vino expresivo, frutal, persistente al paladar.

Amarillo, ligeramente verdoso.

Paladar cremoso donde destacan notas de manzana verde, pomelo y ananá.

**MARIDAJE & SERVICIO**



Pollo, ensaladas frescas, quesos livianos, pescado blancos, risotto y sushi.



Temperatura ideal para su servicio: 12°C

