



R.J.VIÑEDOS



Joffré  
e HIJAS

## GRAN CHARDONNAY

*Composición Varietal:* 100% Chardonnay

*Año de Cosecha:* 2014

*Vendimia:* Cosecha Manual primera y segunda semana de Marzo.

*Procedencia:* Viñedos de Valle de Uco (Tunuyán). Altitud 1.020 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* El ciclo 2.013/14 tuvo una primavera fresca con heladas tardías que impactaron en menores rendimientos. Enero fue muy caluroso y Febrero lluvioso. Entre Febrero y Abril las temperaturas fueron más bajas que el promedio permitiendo una madurez prolongada y completa con resultados muy satisfactorios en los parámetros enológicos.

*Rendimiento:* Entre 8 y 12 ton/ha

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl. (12.000 litros).

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas, al 20% aproximadamente.

*Añejamiento:* En pileta sobre sus lías durante 3 meses.

*Notas de Degustación:* Intenso color dorado brillante con reflejos verdosos. Aromas cítricos, tropicales y vetas minerales son el reflejo de un terroir de altura que permite el desarrollo de una intensa y elegante gama aromática. En boca es fresco con una acidez vibrante y un retrogusto prolongado.