



BOTÁNICO 2022

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
1360 m | 4460 ft.*

Botánico

VINOS DE PARAJE

Botánico es un vino blanco de paisaje. Proviene de nuestros viñedos en Gualtallary Monasterio, Valle de Uco, entre 1360 y 1385 metros de altura. La belleza escénica de los cerrillos, se complementa con los típicos pastizales y flora de la zona como el coirón, la jarilla, el tomillo, la retama.

Juntos van dando paso a los viñedos que tratan de capturar la riqueza de estos suelos calcáreos y toda la biosfera, logrando algo único, irrepetible, que se expresa a través de este Chardonnay. Botánico es un vino de Paraje. Una combinación de suelo, clima y la vegetación típica del lugar que lo convierten en algo singular.

*Sebastián Zuccardi
Viticultor*



BOTÁNICO 2021

ORIGEN

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1360 m | 4460 ft

EL LUGAR

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, este paraje de Gualtallary, a 1360 metros de altitud, tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, las pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas; que crecen junto a las plantas de Chardonnay. Para este vino se seleccionaron las parcelas con suelos más ricos en caliche, apoyados sobre una base de piedra aluvial cubierta de calcáreo.

COSECHA

Fue una gran vendimia. Con un clima fresco y húmedo, los racimos tuvieron el tiempo necesario para alcanzar la madurez con un perfecto equilibrio de azúcar y acidez. Nuestro minucioso trabajo de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto, mostrando así la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Prensado directo.

Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón.

Crianza en depósitos de hormigón

Sin fermentación malo láctica.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,17 g/l

PH: 3,2

Sebastián Zuccardi, Viticultor