



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 2022

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

Añada fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Prensado directo. Fermentación con levaduras nativas en vasijas de hormigón. El 90% del vino hace su crianza en concreto mientras que el 10% restante se crió en barricas usadas de roble francés, de 500 litros, sin tostar. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,42 g/l

PH: 3,1

Sebastián Zuccardi, Viticultor