



## BOTÁNICO 2023

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.  
1360-1385 m | 4462-4544 ft.*

# Botánico

## VINOS DE PARAJE

Botánico es un vino blanco de paisaje. Proviene de nuestros viñedos en Gualtallary Monasterio, Valle de Uco, entre 1300 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, irreplicable, 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*



## BOTÁNICO 2023

### ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1360-1385 m | 4462-4544 ft.

### EL LUGAR

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, a 1360 metros de altitud, este paraje de Gualtallary que conocemos como “Monasterio”, tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, sus pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas que crecen junto a las plantas de Chardonnay sobre suelos arenosos y calcáreos, con capas de caliche y piedra.

### COSECHA

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y extraordinaria calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada de grandes proporciones ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez.

Los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

### VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Prensado directo. Fermentación con levaduras nativas en vasijas de hormigón. Crianza en piletas de hormigón. Sin fermentación maloláctica.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,21 g/l

PH: 3,15

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director  
Laura Principiano, Head Winemaker*