

CADUS

APPELLATION

VISTA FLORES - CHARDONNAY

2018



VARIETAL

Chardonnay

VENDIMIA

Cosecha manual, 3 de marzo de 2018

APELACIÓN

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedo de Vista Flores, de aproximadamente 15 años de antigüedad, a una altitud de 1.150 msnm. Espaldero alto y riego por goteo. Clima semiárido.

SUELO

Suelo de origen aluvional, poco profundo, con presencia de rocas sedimentadas con calcáreo. Baja retención de humedad y pobre en materia orgánica.

CICLO VEGETATIVO

La calidad de los vinos de la vendimia 2018 fue excelente, así como lo fue el rendimiento de los viñedos. La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas.

En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. La segunda quincena de febrero, se presentó con noches frescas y buena amplitud térmica, favoreciendo la formación de notas aromáticas. Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual de entre 250 y 280 mm, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

CRIANZA

Método oxidativo de elaboración. Crianza y fermentación durante 12 meses en barricas de roble francés de diferentes usos para el 50% del vino.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de color amarillo verdoso con tintes acerados. De aroma fresco, se destacan flores blancas como la acacia y flor de azahar, y una nota cítrica con un nervio mineral. En boca es de textura sedosa, fluida y jugosa, con una acidez vibrante.



CADUS WINES

www.caduswines.com