



CADUS

APPELLATION

TUNUYÁN NARANJO



VARIETAL
Viognier

COSECHA
2022

VENDIMIA
Cosecha manual, 3 de marzo de 2022

APELACIÓN
Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO
Viñedo de Los Chacayes, de aproximadamente 28 años de antigüedad y altitud de 1.200 msnm. Espaldero alto, alta densidad, de 5.500 plantas/ha, y riego por goteo. Clima continental, semiárido.

SUELO
Suelo pedregoso con cantos rodados y presencia de calcáreos depositados sobre las rocas. Muy pobre en materia orgánica y buen drenaje. Vegetación natural con muchas hierbas de campo.

CICLO VEGETATIVO
Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

CRIANZA
4 meses de maceración sobre sus orujos, 8 meses en barricas de roble francés usadas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN
Vino de llamativo color cobrizo anaranjado. En nariz es muy complejo y especial, con varias capas aromáticas. Se perciben notas frutales como quinotos, cítricos y algo de pomelo confitado. También expresa hierbas de campo, pimienta blanca y algo de clavo de olor. En boca su entrada es sucrosa pero con una marcada textura y agarre que le confieren unicidad. Sus taninos tienen aristas que, combinadas con la acidez del vino, generan un largo final.