

Bonomo Montiel

CHARDONNAY

Ubicación del viñedo

LOS ARBOLES, VALLE DE UCO

Varietales

100% CHARDONNAY

Crianza - 8 meses

50 % DEL VOLUMEN EN TANQUE INOX
50 % DEL VOLUMEN EN BARRICAS
DE 500 LTS DE ROBLE FRANCÉS NUEVO

Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE 5-7 AÑOS

...

NOTA DE CATA

VISTA

Se observan tonos amarillo verdosos.

NARIZ

Intenso en nariz, frutas tropicales frescas que recuerdan principalmente a maracuyá y ananá.

BOCA

En boca es un vino que muestra su carácter varietal y donde encontramos también la fruta de la pasión.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

En la búsqueda de hacer un chardonnay con notas diferenciales y con las características que buscábamos nosotros es que llegamos a este viñedo que se encuentra en el corazón del distrito más antiguo de Tupungato que se llama La Arboleda, en Valle de Uco. Este viñedo se encuentra a 1060 msnm con muy buena pendiente hacia la cara sur. Es una zona con una gran amplitud térmica que nos permite poder madurar la uva de forma más lenta y así lograr potenciar todas sus características.

Se trabaja solo un sector del cuartel en forma diferencial para lograr la calidad que buscamos. Se cosecha en las primeras horas de la mañana para evitar una sobre exposición al sol. En bodega hacemos una selección previa a la carga de la prensa neumática y se trabaja con racimo entero para lograr una mejor calidad del mosto ya que el escobajo en ese punto nos ayuda a escurrir mejor el mosto que se obtiene. Trabajamos bajo una atmósfera inerte con pellet de gas Carbónico para evitar cualquier tipo de oxidación. El prensado se hace de forma suave y el mosto obtenido se va juntando hasta el momento en el que el pH (acidez) nos indica que se produce un cambio. Este punto es fundamental para nosotros. El mosto obtenido en este punto se separa y se procede al desborre del mismo. Pasada 48 horas se trasiega y se comienza con la fermentación alcohólica. La mitad de este mosto se fermenta y se conserva en tanque de acero inoxidable y el resto se fermenta y se conserva en barricas de 500 lts de roble francés nuevas. Previo al fraccionamiento se busca el mejor corte que normalmente es el 50 % de cada uno.

De esta manera obtenemos un vino con una buena intensidad a fruta blanca y sobre todo tropical acompañado por su paso por roble y en boca se presenta como un vino con poder y persistente pero al mismo tiempo elegante con un final equilibrado. Creemos y estamos seguro que es un vino para disfrutar con amigos o con tu pareja. Es un vino que se disfruta siempre y que te va acompañar en los buenos y malos momentos.

“El vino hace la vida más fácil y llevadera, con menos tensiones y más tolerancia.” Benjamin Franklin.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo

