



Maria Carmen

CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE

ANALYTICAL DATA: DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE: 2015

VARIEDAD DE LA UVA / VARIETY : 100 % CHARDONNAY

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

ALCOHOL: 14,40 % V/V

AZUCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 1,96 g/l

ACIDEZ / ACIDITY: 5,65 g/l

PH / PH: 3,42

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 8 meses / 8 months.

TIEMPO EN BARRICA: 14 meses / 14 months .

TIPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: Francesa - Americana / French - American.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA / PRODUCTION PER HECTARE: 4000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION : 3.066 Botellas / 3.066 bottles.

VIÑEYARDS: VIÑEDOS:

Finca Las Paredes, ubicada en el distrito Las Paredes, Departamento San Rafael, Mendoza. De suelos aluviales profundos y suelos calcáreos de textura franco-arenosos. / *Finca Las Paredes, located in the District of Las Paredes, Department of San Rafael, Mendoza. Deep alluvial soils and clay soils of a sandy loam texture.*

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Prensado directo en prensa neumática con presiones no mayores a 0,6 bar. El mosto flor es fermentado a temperatura controlada de 18°C, en un 100% en barricas de 225 litros de roble francés de tostado medium de primer uso. Luego de 9 meses en barrica se procedió al corte y estabilización del mismo por frío. El embotellado después de estas operaciones se realiza bajo atmósfera inerte para la mejor preservación de los aromas. Las botellas permanecerán 9 meses en los sótanos de la bodega antes de su salida al mercado para lograr mayor complejidad en los aromas, las mismas son de origen francés traídas especialmente para el embotellado de esta partida limitada. / *Directly pressed in pneumatic press at 0.6 bar pressure as a maximum. The must is fermented at a controlled temperature of 18°C, 100% in French medium toast oak barrels of 225 liters of first use. After 9 months in the barrel, the wine undergoes a cut and cold stabilization treatment. After these treatments, the bottling process is conducted in an inert atmosphere for an optimal preservation of aromas. The bottles remain 9 months in the cellar before they are released to the market. Thus, this wine attains a higher complexity of aromas. Bottles are from French origin and are brought directly to be used in this limited batch.*

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo, brillo mediano. De intensos aromas de miel, fruta tropical, suave ahumado, le dan gran complejidad aromática, haciéndolo atractivo e interesante. En boca entrada suave, buen volumen donde se repiten las sensaciones de aromas, muy buena complejidad de frutas maduras y ahumados sutiles combinadas con sensaciones acidas equilibradas que le dan frescura. / *Soft yellow color with steely glares. On the nose it reveals tropical aromas of pineapple, peach, green apple, damask, citric notes, medlar/loquat with touches of vanilla, mocha cream, white chocolate, nuts and almonds coming from aging in toasted oak. Sweet-acid entry, fresh and balanced with a smooth sensation of wood. This wine enhances its complexity with time in bottle.*