

# Antonio Mas

## NÚCLEO CHARDONNAY

ENÓLOGO Antonio Mas

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16577 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 4 de Finca La Arboleda, a 945 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

### VIÑEDO

Plantado en el año 2000, conducido en pie franco en espaldera alta. Pendiente de 3% por metro. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Malla antigranizo. Orientación de la plantación NE SO.

### MANEJO DEL VIÑEDO

Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos hasta el mes de diciembre donde el cultivo es sometido a un stress hídrico prolongado hasta la cosecha. Durante el envero, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos. Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-envero. De acuerdo a los resultados del mismo se formulan los elementos que son específicamente necesarios para cada cultivo en cada área. Los mismo se aplican por fertirrigación.

### CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de envero de la vid. Precipitaciones promedio 180/200 mm anuales, con mayor ocurrencia en primavera. Inviernos con presencia de Nieve de hasta 12 cm de promedio. Baja humedad relativa durante el verano (35 a 45%). Brisas de 8 a 10 km. intensidad durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de invierno 7° y -14°. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de verano 38° y 7° (en las noches).

### SUELOS

Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina.

### COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

### COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad por muestreos de granos tomando en cuenta los siguientes parámetros físicos y químicos: peso del grano, azúcar, PH y acidez total. Además se hace degustación sensorial de lo hollejos. Manual, en cajas de 16 kilos cada una. Se lleva adelante en horas frescas, para que ingresen a bodega con la mínima temperatura.

RENDIMIENTO POR HA: 40 qq/ha



### VINIFICACIÓN

Las uvas en bodega luego de despalilladas y prensadas se las lleva a temperaturas de alrededor de 8 a 10 grados durante 48 a 72 horas en barricas de roble de primer uso. Luego se siembran con levaduras específicas y se fermentan a temperatura controlada (nunca sobrepasan los 15 grados) durante un período de 15 a 17 días hasta llegar a rastros de azúcar. Luego se siembran bacterias para realizar la fermentación maloláctica, con remoción por el sistema de batonage a temperaturas que no descendan de 20°.

Concluida la misma y antes del fraccionamiento se lleva a cabo la corrección proteica del vino. Una vez fraccionado el mismo se lo lleva a cavas de temperaturas y humedad controladas hasta la venta.

### NOTAS DE CATA

COLOR: Límpido, verde con reflejos de amarillo.

NARIZ: IFrugal. Compleja. Con predominio de frutos cítricos. Perfecto equilibrio de la madera.

BOCA:

Excelente acidez, complejidad, redondez y persistencia en boca.

ALCOHOL: 12,5% | PH: 3,4

ACIDÉZ TOTAL: 5,3 gr./litr.