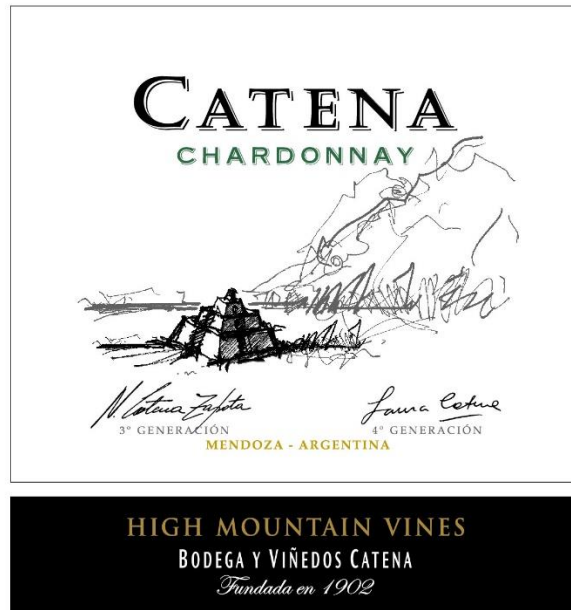


# CATENA CHARDONNAY 2018



## VIÑEDOS DE ALTURA DE LA FAMILIA CATENA

Los vinos Catena son el resultado de cortes especiales de diferentes viñedos de la familia Catena, elaborados por Laura Catena, cuarta generación de viticultores, y Alejandro Vigil, Enólogo Jefe de Catena Zapata. Si bien los vinos Catena pueden consumirse en el momento de su lanzamiento, han demostrado tener un maravilloso potencial de guarda, de entre diez y veinte años. Luego de varias décadas de estudio e investigación de los diferentes microclimas de altura de Mendoza, la familia Catena ha identificado las mejores zonas para la plantación de los viñedos de la familia. Este vino, corte de dichos viñedos históricos, es un Chardonnay de carácter único, de excelente tipicidad, balance y concentración.

## VINIFICACIÓN

Prensado de racimos enteros. Fermentación sobre borras, en barriles de roble y tanques de acero inoxidable. Levaduras indígenas. Añejamiento durante 10 meses en roble francés. Selección del roble en función del viñedo y las características de la cosecha. Barricas de primer, segundo y tercer uso. 40% del vino sin fermentación maloláctica.

## VIÑEDOS

Corte de Cuatro Viñedos – los viñedos se dividen en lotes, que se cosechan por separado.

Agrelo: altitud 950 msnm. Sabores cítricos y de durazno.

Villa Bastías: altitud 1.120 msnm. Aromas de frutos blancos de carozo. Chardonnay concentrado y voluptuoso.

Gualtallary: altitud 1.450 msnm. Vivaces notas florales. Fuerte lado mineral. Acidez refrescante, característica de microclimas fríos.

El Cepillo: altitud 1.090 msnm. Buena acidez, fresco y vigoroso.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Alejandro Vigil

Varietal: 100 % Chardonnay

Alcohol: 13.5 %

Acidez total: 5.6 gr/l de ácido tartárico

pH: 3.4