

1300

CHARDONNAY 2024

1300 ES LA FIEL EXPRESIÓN DEL VALLE DE UCO.
UN LUGAR ÚNICO EN EL MUNDO, A 1300 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR,
EN DONDE SE CONJUGAN LAS CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN
DE MANERA SUSTENTABLE DE GRANDES VINOS, QUE REPRESENTAN
LA IDENTIDAD DEL SUELO, CON SU FLORA Y FAUNA AUTÓCTONA
Y EL CLIMA DE LA REGIÓN.

Somos Aneluna. somos vinos de Montaña

VINEDO

Valle de Uco, Mendoza.
A 1300 m.s.n.m. (4300 ft)

VINIFICACIÓN

- Cosecha mecánica.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- Sin paso por madera ni Fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

- Color verde oliva pálido, brillante y de matiz joven.
- Aroma intenso y expresivo recordando frutos blancos como ananá y pera. Elegante nota floral.
- En boca es frutado y una acidez muy equilibrada prolonga su final.
- Servir a 7-8 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- ALC: 12.5%
- AZ: 1.8 g/l
- AV: 0.23 g/l
- AT: 6.2 g/l
- pH: 3.35

PUNTAJES

Cosecha 2024: 90 pts James Suckling
Cosecha 2022: 90 pts Decanter

ENÓLOGO: Jimena Lopez

