

## AUTOCTONO CHARDONNAY 2021

Uvas cultivadas nos vinhedos de Gualtallary, no Vale do Uco, são utilizados na elaboração de vinhos com grande potencial de envelhecimento e o típico acidez vibrante de regiões frias e de altitude. Nos últimos anos, temos pesquisado diferentes regiões vitivinícolas plantadas com vinhos antigos e vinhas novas, procurando encontrar as melhores expressões e atributos em uvas. Hoje estamos prontos para embarcar em uma nova aventura: Experimentando novos terroirs para obter o melhor vinhos de assinatura de qualidade. Esses exclusivos vinhos de alta qualidade, vindos diretamente da Bodega Vistalba, são a origem do Autóctono.



### Visual

Amarelo esverdeado com reflexos firmes



### Aroma

Notas concentradas de flores brancas e herb[áceas, se misturam com frutas de caroço como os pêssegos e o damasco.



### Paladar

Sua acidez natural o faz fresco e vibrante. Sua untuosidade e grande corpo convidam a permanecer disfrutando de um longo e persistente final.

### Castas

100% Chardonnay / Gualtallary

### Vinificação

Prensagem dos grãos desengaçados e fermentação com leveduras selecionadas após brotação estática de 2 dias. A fermentação ocorre em barricas multiusos de carvalho francês de 500 litros a 14°C.

### Informação técnica

Álcool: 13,7%

Estágio: estagiou sobre as borras durante 12 meses com sucessivos alinhavos até ao engarrafamento.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 593 | EAN: 7798121941816