

VIÑA ÚNICA – CHARDONNAY

Viña Única fue el primer vino que elaboramos y sigue estando muy cerca de nuestros corazones. Cada año nos esforzamos por reflejar nuestro terroir en armonía con la creatividad de nuestro enólogo.

Es un Chardonnay clásico y a la vez moderno en su estilo, con un uso elegante del roble y una delicada integración y balance. Su aroma es delicado, con notas de manzana roja crujiente, limón, un ahumado sutil y una pizca de pimienta blanca. Tiene una textura cremosa y se abre generosamente en el paladar en capas de manzana, pera y especias. Una acidez vibrante completa una excelente expresión de Chardonnay.

COSECHA

Fue un año de importantes desafíos y recuperación en la producción para nuestros viñedos. A pesar de los retos climáticos como las heladas en primavera y los potentes vientos zonda en Valle de Uco y Luján de Cuyo, logramos superar en un 22% la producción del 2023. El manejo cuidadoso del viñedo y la precisión en el momento de la cosecha aseguraron la mejor expresión de nuestras uvas. Destacaron las variedades blancas por su excepcional sanidad y las cualidades únicas de nuestros tintos reflejan fielmente el carácter del terroir.

COSECHA ACTUAL:
2024

ALTITUD:
1,250 mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia 12, 13

RENDIMIENTO:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

SUELO:
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:
Piletas de concreto.

CRIANZA:
9 meses, 50% en barricas y foudres de roble francés y 50% en tanque de acero inoxidable

Alcohol 14.2%
PH 3.3
Acidez total: 6.9
Azúcar 2.96

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM

