

<http://www.catenawines.com/es/wines/alta/catalt-ch-2009.html>

## 2009 CATENA ALTA CHARDONNAY



### DESCRIPCIÓN

Las uvas para la elaboración del Catena Alta Chardonnay provienen de pequeños lotes seleccionados dentro de dos de los viñedos de altura pertenecientes a la familia Catena: el Viñedo “Adrianna” (80%) y el Viñedo “Domingo” (20%). El corte de estos lotes históricos de la familia Catena, al igual que la combinación de los diferentes sonidos que componen una sinfonía, da lugar a un vino de gran elegancia e intensidad aromática, que refleja las características del terruño y de las vides que la familia Catena ha cultivado durante cuatro generaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

El Catena Alta Chardonnay 2009 presenta un intenso color amarillo verdoso. Su aroma remite a durazno, vainilla y frutos cítricos, con ligeras notas florales, especiadas y de pan tostado. En boca es un vino de gran concentración; se perciben sabores a duraznos y damascos maduros, con un leve dejo dulce a nuez moscada. El final es largo y complejo, con una acidez refrescante y un atractivo perfil mineral.

### FICHA TÉCNICA

#### VINIFICACION:

Prensado de racimos enteros. Fermentación 100% en barricas de roble francés (50% nuevo) con levaduras naturales a bajas temperaturas. Añejamiento en roble: 12 a 16 meses.

#### COSECHA 2010:

La cosecha 2009 ofreció excelentes condiciones sanitarias y una increíble intensidad aromática. A su vez, particularmente en los tintos, se obtuvo un perfecto desarrollo de taninos. El clima se mantuvo seco desde fines de diciembre hasta mayo, con temperaturas moderadas, casi sin lluvias, con días soleados y noches frescas. La clave de esta cosecha radicó en un control estricto y preciso del riego. Los viñedos con riego por goteo se vieron particularmente favorecidos. Pudimos estresar cada planta, aplicando la cantidad justa de agua.

#### VIÑEDOS:

Viñedo “Adrianna”, 1.472 msnm, Viñedo “Domingo”, 1.121 msnm.

Enólogo:	Alejandro Vigil
Varietal:	100% Chardonnay
Alcohol:	14 %
Acidez total:	6,25
PH:	3,23
Azúcar residual:	4 gr/Lt
Denominación:	Mendoza, Argentina
Maridaje:	Trozos tiernos de pollo marinados en miel y lima

PROVA DA SAFRA 2010

*Degustação na Bodega Catena Zapata em 15/04/2012. Guia Myva.*