

Callia

ALTA

CALLIA ALTA CHARDONNAY 2010

Bodega	_____ Bodegas Callia	País de Origen	_____ Argentina
Varietal	_____ Chardonnay	Blend	_____ 100% Chardonnay
Cosecha	_____ 2010	Enólogo	_____ José Morales
Región	_____ Valle de Tulum - San Juan		

www.bodegascallia.com



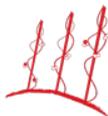
NOTAS DE CATA



A la vista se presenta amarillo brillante, con tonos oliva.

En nariz se percibe altamente intenso, con marcadas notas frutales que recuerdan ananá, mango, melón y frutas tropicales, algo típico en los varietales chardonnay de zonas cálidas. En boca es equilibrado y refrescante, manifestándose también la sensación frutal que percibimos en nariz.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Los viñedos se encuentran en el valle de Tulum a 650 metros sobre el nivel del mar.

El suelo es de origen aluvional y en general son franco arenosos

El sistema de riego es por goteo.

Para este producto se seleccionan los mejores cuarteles de chardonnay de las fincas propias.

Las vides son conducidas en espaldero para favorecer una exposición solar adecuada

Debido al clima desértico continental (las lluvias no superan los 100mm anuales), es que tenemos una gran amplitud térmica y no hay incidencia de enfermedades en plantas, por lo que se lograron uvas de gran calidad, con alta concentración aromática y excelente sanidad.

El rendimiento del viñedo fue de 9000 kg/ha.

VENDIMIA



Realizada a principios de marzo. Buscando hacerla en las horas más frescas del día, para evitar temperaturas elevadas que puedan comprometer la calidad aromática del vino.

Rendimiento del viñedo 10000 kg/ha.

VINIFICACIÓN



La uva se cosechó en la segunda quincena de primera de Febrero. La molienda y despalillado se efectuó inmediatamente después de cosechada la uva para preservar la excelente calidad de la materia prima. Luego de la molienda se procedió a la extracción del jugo a través de un prensado suave por prensa neumática, posteriormente se procedió al desborre del mosto a baja temperatura.

La fermentación alcohólica fue realizada a 16 °C durante 15 días y para el correcto desarrollo de la misma se inocularon levaduras seleccionadas.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica:	13.8%
Acidez tartárica g/l:	6.00
Azúcar g/l:	4.03
pH:	3.3

PROVA DA SAFRA 2012

Almoço em 08/10/2012, no vôo Buenos Aires/São Paulo.