

Maja

CHARDONNAY | 2021

Cosecha tardía

Vendimia tardía, cosecha tardía o Late Harvest es una terminología que se aplica a los vinos elaborados a partir de uvas sobre maduras en la vid durante más tiempo de lo habitual. Vendimia tardía suele ser una indicación de un vino dulce de postre. Son vinos que se elaboran con uvas que sufren un proceso a partir del hongo botrytis cinerea, que invade a las viñas y sus frutos y deja en ellos un moho gris, negrizco, por lo que se lo llama también podredumbre gris o noble. Las uvas sufren alteraciones que darán lugar a algunas notas de aroma y sabor particulares, característicos de este tipo de vino.

Vinificación

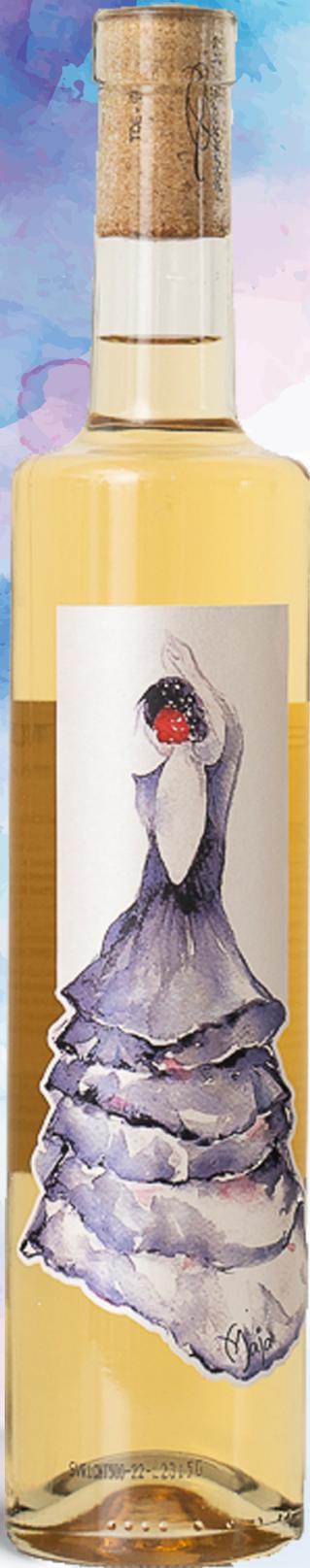
Las uvas fueron cosechadas el 10 de mayo del 2021. Estos racimos fueron ingresados a la prensa sin despalillado. Obtenido el mosto el mismo se colocó en frío para poder efectuar un desfangado estático. Posteriormente se realizó un trasiego limpiando el mosto de barros y llevando este a barricas para lograr la fermentación en ellas.

Envejecimiento

Finalizado el proceso de fermentación, el vino logrado es criado en estas mismas barricas por un periodo de 24 meses con trabajo de borras finas por batonague.

Notas de cata

Su color es amarillo, dorado con destellos oro. Sus aromas son intensos y recuerdan a miel, higos blancos, frutos secos, frutos tropicales, durazno, ananá; su paso por madera ayuda a complejizar todos estos elementos descriptos. Su boca es dulce, densa, melosa y fresca logrando una agradable sensación en sintonía con las expresiones de su nariz.



Bodeguero

AGRELO / MENDOZA