

PROYECTO HERMANAS

Chardonnay 2024

HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores



INFORMACIÓN TÉCNICA

100% CHARDONNAY

Alcohol: 12,3%

Acidez total: 5,48 g/l.

Azúcar residual: 1,25 g/l.

PH: 3,33.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato.

Altitud: 1350/1400 msnm.

Método de elaboración: se prensa la uva a baja presión y el mosto flor se desborra. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a baja temperatura sin fermentación maloláctica.

Potencial de guarda: más de 5 años desde el año de cosecha.

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con reflejos plateados. Es fresco y vibrante. Sus aromas son florales y frutales como pera y algunos cítricos. En boca su elegante acidez y carácter mineral, proveniente del terroir de altura, ofrecen un paladar refrescante y equilibrado con un final firme y persistente.

MARIDAJES SUGERIDOS

Pescados blancos en preparaciones simples al horno o la parrilla. Los mariscos como camarones y langostinos combinarían muy bien. También algunas ensaladas frescas con aderezos suaves.