



FINCA MARTHA

CHARDONNAY / 2018

La naturaleza pone a nuestro alcance condiciones ecológicas ideales para poder lograr la mejor manifestación del terruño en estos vinos.

LA ZONA

El Valle de Uco tiene clima templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Tiene una temperatura media anual de 14,2 °C y una amplitud térmica de 15 °C. La altitud de la región, al actuar como moderador de las temperaturas máximas en un ambiente de baja humedad relativa y gran exposición solar, permite producir uvas de gran intensidad y concentración polifenólica. El suelo es aluvional, arenoso o pedregoso, lo que implica excelente permeabilidad y drenaje. Es un lugar privilegiado para la producción de uvas y vinos de altísima calidad.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza. Los mismos se encuentran ubicados a más de 1000 m.s.n.m y cuentan con un manejo del riego por goteo y rendimientos menores a 13.000 kg por hectárea.

NOTAS DE CATA

Delicado color verde con sutiles tonos amarillo pálido. Aromas a duraznos blancos, flores blancas y manzana verde. En boca ingresa suave y fresco con intenso sabor. Posee un agradable final persistente. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13%; Azúcar Residual 1,40 g/l;
Acidez Total 6,10 g/l; pH 3,30

ENÓLOGO

María Belén Muñoz

PREMIOS

- Argentina Wine Awards, 89 pts, Bronce, Cosecha 17
- Concurso VinoSub30, 92 pts., Oro, Cosecha 17
- Descorchados, 87 pts, Cosecha 2017





FINCA MARTHA

CHARDONNAY / 2017

La naturaleza pone a nuestro alcance condiciones ecológicas ideales para poder lograr la mejor manifestación del terruño en estos vinos.

LA ZONA

El Valle de Uco tiene clima templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Tiene una temperatura media anual de 14,2 °C y una amplitud térmica de 15 °C. La altitud de la región, al actuar como moderador de las temperaturas máximas en un ambiente de baja humedad relativa y gran exposición solar, permite producir uvas de gran intensidad y concentración polifenólica. El suelo es aluvional, arenoso o pedregoso, lo que implica excelente permeabilidad y drenaje. Es un lugar privilegiado para la producción de uvas y vinos de altísima calidad.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza. Los mismos se encuentran ubicados a más de 1000 m.s.n.m y cuentan con un manejo del riego por goteo y rendimientos menores a 13.000 kg por hectárea.

NOTAS DE CATA

Delicado color verde con sutiles tonos amarillo pálido. Aromas a duraznos blancos, flores blancas y manzana verde. En boca ingresa suave y fresco con intenso sabor. Posee un agradable final persistente. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12,5%; Azúcar Residual 1,51g/l;
Acidez Total 5,90 g/l; pH 3,4

ENÓLOGO

María Belén Muñoz

PREMIOS

- Argentina Wine Awards, 89 pts, Bronce, Cosecha 17
- Concurso VinoSub30, 92 pts., Oro, Cosecha 17
- Descorchados, 87 pts, Cosecha 2017





FINCA MARTHA

CHARDONNAY / 2016

La naturaleza pone a nuestro alcance condiciones ecológicas ideales para poder lograr la mejor manifestación del terruño en estos vinos.

LA ZONA

San Rafael es un Oasis que se encuentra irrigado por los ríos Atuel y Diamante, una de las zonas vitivinícolas por excelencia para la producción de vinos de Alta Gama de Argentina.

Se caracteriza por tener suelos pobres en materia orgánica, bajas precipitaciones y muy poca humedad, condiciones ideales para la calidad y sanidad de las uvas.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de nuestros viñedos ubicados en Villa Atuel, San Rafael, Mendoza. Los mismos se encuentran ubicados a más de 700 m.s.n.m. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica, lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática.

Los viñedos cuentan con un manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Se realiza un manejo de canopia con rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea. De este modo logramos racimos que presentan granos pequeños que preservan las características aromáticas de la variedad.

NOTAS DE CATA

Delicado color verde con sutiles tonos amarillo pálido. Aromas a duraznos blancos, flores blancas y manzana verde. En boca ingresa suave y fresco con intenso sabor. Posee un agradable final persistente. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12,5%; Azúcar Residual 1,51g/l;
Acidez Total 5,90 g/l; pH 3,4

ENÓLOGO

Cristian Olguín

