



FINCA MARTHA

CHARDONNAY / 2018

A natureza coloca ao nosso alcance condições ecológicas ideais para conseguir a melhor manifestação do terroir nestes vinhos.

A ZONA

A região do Valle do Uco tem clima temperado, com invernos rigorosos e verões quente, com noites frescas. Sua temperatura média anual é de 14,2 graus Celsius, com amplitude térmica de 15 graus Celsius. A altitude da região atua como moderadora de temperaturas em um ambiente de baixa umidade relativa do ar. A grande exposição solar permite produzir uvas de grande intensidade e concentração polifenólica. O solo é aluvional, arenoso ou pedroso, o que implica em uma excelente permeabilidade e drenagem. É um lugar privilegiado para a produção de uvas e vinhos de altíssima qualidade.

OS VINHEDOS

As uvas utilizadas para a elaboração destes vinhos são provenientes de vinhedos localizados no Valle do Uco, em Mendoza. Os mesmos estão localizados a mais de 900 metros do nível do mar e contam um gerenciamento de irrigação por gotejamento, atingindo rendimentos menores que 13.000 Kg por hectare.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração verde delicada com tons sutis de amarelo pálido. Aromas de pêssegos brancos, flores brancas e maçãs verdes. Na boca ingressa suave e fresco com intenso sabor. Possui um agradável final persistente. Servir a 8-10 °C.

DADOS TÉCNICOS

Álcool 13%; Açúcar residual 1,40 g/l
Acidez total 6,10 g/l; pH 3,30

ENÓLOGA

María Belén Muñoz

PRÊMIOS

- Argentina Wine Awards, 89 pontos, Bronze, Safra 2017
- Concurso VinoSub30, 92 pontos, Ouro, Safra 2017
- Descorchados, 87 pontos, Safra 2017





FINCA MARTHA

CHARDONNAY / 2017

A natureza coloca ao nosso alcance condições ecológicas ideais para conseguir a melhor manifestação do terroir nestes vinhos.

A ZONA

A região do Valle do Uco tem clima temperado, com invernos rigorosos e verões quente, com noites frescas. Sua temperatura média anual é de 14,2 graus Celsius, com amplitude térmica de 15 graus Celsius. A altitude da região atua como moderadora de temperaturas em um ambiente de baixa umidade relativa do ar. A grande exposição solar permite produzir uvas de grande intensidade e concentração polifenólica. O solo é aluvional, arenoso ou pedroso, o que implica em uma excelente permeabilidade e drenagem. É um lugar privilegiado para a produção de uvas e vinhos de altíssima qualidade.

OS VINHEDOS

As uvas utilizadas para a elaboração destes vinhos são provenientes de vinhedos localizados no Valle do Uco, em Mendoza. Os mesmos estão localizados a mais de 900 metros do nível do mar e contam um gerenciamento de irrigação por gotejamento, atingindo rendimentos menores que 13.000 Kg por hectare.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração verde delicada com tons sutis de amarelo pálido. Aromas de pêssegos brancos, flores brancas e maçãs verdes. Na boca ingressa suave e fresco com intenso sabor. Possui um agradável final persistente. Servir a 8-10 °C.

DADOS TÉCNICOS

Álcool 12,5%; Açúcar residual 1,51 g/l
Acidez total 5,90 g/l; pH 3,4

ENÓLOGA

María Belén Muñoz

PRÊMIOS

- Argentina Wine Awards, 89 pontos, Bronze, Safra 2017
- Concurso VinoSub30, 92 pontos, Ouro, Safra 2017
- Descorchados, 87 pontos, Safra 2017

