



ONOFRI

WINES

ALMA GEMELA WHITE FIELD BLEND 2018

COMPOSICIÓN: Co-fermentación de 33% Chardonnay, 33% Marsanne y 33% Roussanne

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO

I.G. LOS CHACAYES

Los Chacayes es una zona vitivinícola ubicada a 80 km al sur de Mendoza, una zona arriba del pueblo de Vista Flores, departamento de Tunuyán en el Valle de Uco.

Clima: Su clima es templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Debido a la altura de la región, la amplitud térmica entre día y noche es muy marcada llegando a 20° C. Precipitaciones en verano: 250/350 mm.

Altura: Entre 1.100 y 1.200 metros de altura.

Suelo: Esta región esta atravesada por algunos arroyos secos que bajan de la cordillera dibujando sus suelos compuestos de gravas aluviales. Son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

Conducción: Espaldero de 7 años plantado con pie americano con riego por goteo.

La heterogeneidad y pobreza del suelo, así como la altura, la ubicación relativamente austral y la escasez de precipitaciones, todos estos factores aplican sobre la vid un leve estrés al cual ella responde concentrando todas sus reservas en bayas ricas en polifenoles, acidez y azúcar.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.35

ACIDEZ: 6.5 GR/LT

AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

VINIFICACION

COSECHA: Cosecha manual en cajas - principios de Marzo 2018

FERMENTACION: Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable co-fermentando las tres variedades. Fermentación maloláctica parcial.

CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés: 30% de primer uso, en barricas de de 3er y 4to uso.

EMBOTELLADO: Enero 2019

PRODUCCION: 2000 botellas

ASESORIA ENOLOGICA: Pablo Martorell - Gonzalo Tamagnini



ONOFRI
WINES

NOTAS DE DEGUSTACION

Este blend de blancas proveniente de Los Chacayes, es un vino muy aromático con notas cítricas y florales que se mezclan armónicamente con notas de fruta blanca. Es un vino complejo pero a la vez muy versátil que puede acompañar diferentes comidas pero también se puede disfrutar de su elegancia y frescura por si solo.

RECONOCIMIENTOS: La cosecha 2017 fue reconocida con 92 PTS TIM ATKIN - 94 JAMES SUCKLING. LA COSECHA 2018 aun no ha sido presentada a puntuadores, ya que es un vino que le damos guarda en botella antes de sacarlo al mercado.

