



## TRIBUTO CHENIN BLANC 2024 GRAN RESERVA

### CEPAJE

100% Chenin Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos (Valle de Uco, Mendoza), Parcela nº 6.  
Edad: 72 años.

### PRODUCCIÓN

400 cajas.

### ALCOHOL

12,40 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt. | PH 3,50 | ACIDEZ 6,52 gr./lt.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre de 2025.

### POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de mayo de 2026, mejorando hasta 2033.



## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO



1953

Hace 72 años se implantaba este viñedo, según censo, ubicado en la Finca Casas Viejas (Valle de Uco), con el nombre utilizado entonces, de Pinot Blanc. Han transcurrido 70 años y, pese a las inclemencias climáticas y el paso del tiempo, las cepas que se adaptaron al terreno y al hombre, vegetan perfectamente.



2024

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (\*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches más frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(\*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.



# TRIBUTO CHENIN BLANC 2024

## GRAN RESERVA

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

#### VINIFICACIÓN

Del despalillado se pasó a prensa neumática y, posterior a un desfangado en frío, se trasegó a barricas de roble. Fue inoculado con levaduras especiales, se condujo la fermentación con meticulosos controles.

#### CRIANZA

La crianza transcurrió durante 12 meses en barricas de primer uso 100% roble francés, con bâtonnages semanales al principio y, al final de la crianza, en forma mensual. La cuarta parte de la partida se condujo de forma de obtener una fermentación maloláctica natural, con el objetivo de mejorar la complejidad.

#### COLOR

De un hermoso color amarillo tenue de reflejos verdosos, se “presente” a la vista denso, de importantes lágrimas.

#### AROMAS

En la nariz, llama la atención la fuerza aromática, se perciben primeramente los aromas frutados de limón, pera, membrillo maduro y notas florales como el tilo, característica que inspiró al creativo de la etiqueta.

#### BOCA Y FINAL

En la boca se presenta voluminoso, con suavidad, acidez muy vivaz y final largo. Dominan los sabores de vainilla, frutos como el limón, el membrillo y algún floral como el tilo.

#### AÑADA

2024

#### CONSUMIR

14° C. Es un gran ejemplar para acompañar frutos de mar, pescados, quesos maduros, sushi, ceviches, etc.

