



## Familia Gascón Roble Chardonnay.



**RESEÑA:** Línea de vinos jóvenes con un leve paso por roble, que expresan de manera equilibrada la personalidad de la fruta y su terroir de origen. Son vinos versátiles, ideales para maridar con una amplia gama de comidas, manteniendo equilibrio entre fruta, estructura y suavidad.

**VÍNEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:** Este vino se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados principalmente en la Primera Zona. Influenciada por los vientos que descienden de la Cordillera de los Andes y su menor altitud, esta región es una de las zonas más frescas de la viticultura argentina y suele sufrir heladas tardías durante la brotación. Estas condiciones también favorecen una gran amplitud térmica. La mayoría de los viñedos son antiguos y de regadío tradicional, con suelos arcillosos a franco arenosos, relativamente pesados y profundos.

La temporada 2024 se caracterizó por tener una primavera templada con algunas heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre. El verano se presentó seco con altas temperaturas en los meses de enero y febrero, sin mayores complicaciones climáticas; lo que dio lugar a vides saludables sin problemas de sanidad, altísima calidad y muy buena madurez. La misma tuvo un retraso de unos 10 días respecto de otros años y ocasionó un solapamiento de las cosechas de variedades tintas de las diferentes zonas vitícolas de la provincia, dando lugar a vinos equilibrados.

**VARIETAL:** 100% Chardonnay.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Primera Zona, Mendoza.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 12,5%.

**GUARDA:** Vinificado en tanques de acero inoxidable.

**VISTA:** Amarillo brillante con reflejos dorados.

**NARIZ:** Tipicidad de Chardonnay maduro con notas de frutos tropicales como ananá, piel de naranja, peras, damascos y miel. De fondo se aprecian sutiles dejos ahumados.

**PALADAR:** Vino blanco fresco y sabroso con notas de damasco, miel y vainilla. Fluye graso con cuerpo medio y rica frescura que se parecía en su final medio que recuerda a miel, almendras tostadas y manteca.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2024.