

# PYROS WINES

VALLE DE PEDERNAL

PRODUCTO \_\_\_\_\_ Appellation

VARIETAL \_\_\_\_\_ Chardonnay

AÑADA \_\_\_\_\_ 2022

REGIÓN \_\_\_\_\_ Valle de Pedernal- San Juan

ENÓLOGA \_\_\_\_\_ Paula Gonzalez

## NOTAS DE CATA

---

Presenta un color amarillo pajizo brillante. Su nariz es intensa y compleja. Predominan aromas de durazno, pera y manzana verde y con un final de notas florales como jazmín y flores blancas, con leves matices minerales que contribuyen a su complejidad. En boca se destaca principalmente por su untuosidad y refrescante acidez característica de uvas provenientes de un clima continental frío a 1.400 m.s.n.m.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

---

Los viñedos están ubicados en el Valle de Pedernal a 1.300 m.s.n.m., en un terruño diferente, virgen y salvaje. Las temperaturas medias diarias durante la madurez van de 15 a 20 °C, una amplitud térmica de 20 °C, lluvias de 150 mm anuales, además de nevadas invernales. El agua de riego proviene de deshielo y lluvias y es distribuida en los cultivos con sistemas de riego por goteo. Los suelos son coluviales constituidos por gravas de distintos tamaños (de forma angulosa) y composiciones (hay piedras calcáreas, de sílex "Pedernal", entre otras) complementados con materiales finos como arenas, limos y arcillas depositados en capas. Son suelos pobres, con bajos porcentajes de materia orgánica, pero con óptima retención y distribución del agua, poseen además muy buen drenaje y evidencian poca compactación.

## VINIFICACIÓN

---

La uva se cosecha de forma manual en cajas de 18 Kg a primeras horas del día. Una vez recepcionada la uva en bodega, se prensó suavemente para obtener el mosto. El Desborre estático por frío a 8 °C y bajo método oxidativo, sin adición de anhídrido sulfuroso hasta el momento del embotellado. Luego de 24hs se lo envió a pequeñas vasijas de acero inoxidable para comenzar su proceso de fermentación con levaduras indígenas. Luego de iniciada la fermentación, el 30% del volumen se envió a barricas de roble francés de 1er, 2do, 3er y 4to uso generando componentes para el corte final. La temperatura de fermentación se manejó entre 16 y 18 °C y duró aproximadamente 21 días. Finalizado este proceso, el vino se conservó en contacto con sus lías. El 30% del vino que tuvo paso por barricas realizó fermentación maloláctica y su crianza fue de 6 meses.

## ANÁLISIS

---

Alcohol: 13%

AcT: 6,37

Az: 1,8 g/L

pH: 3,27

Apto vegano



Naturalmente  
DISTINTO