vinetur

Altitud Naranjo: Una nueva Dimensión del Chardonnay de Montaña

Nace un nuevo integrante de la línea central de Andeluna.

miércoles 11 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Andeluna continúa su camino de innovación y presenta su nuevo Altitud Naranjo que se incorpora a la línea central de la bodega. Un vino que rinde tributo a las técnicas ancestrales en una práctica que se remonta a los orígenes del vino, fermentando uvas blancas en contacto con sus pieles, y que obtiene como resultado un vino blanco con

alma de tinto.

"La idea al elaborar este vino fue, por un lado, utilizar otra técnica de vinificación a la convencional, mostrando una vez más la diversidad en nuestro porfolio", afirma su hacedora, Jimena López Campos. "Por otro lado, buscar una experiencia sensorial donde se puedan comparar y disfrutar dos vinos elaborados con la misma variedad de uva, proveniente del mismo cuartel, cuya única diferencia es el método de elaboración utilizado", explica López Campos, Gerente de Enología de Andeluna, haciendo referencia al elegante Altitud Chardonnay.

A la hora de describir al novel Altitud Naranjo, la enóloga destaca que "la Chardonnay es una variedad muy versátil. Dependiendo de la región donde se encuentre y del punto de cosecha puede tener perfiles frutados -cítricos, tropicales- , o perfiles minerales con toques lácticos a manteca o pan tostado. "En el caso de nuestro Chardonnay fermentado con sus pieles, a estos aromas se le sumaron notas de cítricos candeados como cáscara de quinoto, también pasas y frutos secos. Aparecen más capas, mayor estructura y densidad en el cuerpo del vino. Es un vino complejo, elegante y largo. Muy gastronómico, que acompaña muy bien una de las ensaladas de camarones de la carta del restaurante de Andeluna. También con pescados grillados o carnes a la parrilla, sin duda un compañero ideal, sería un queso cremoso como el Brie".

La premiada línea Altitud está compuesta por siete vinos provenientes de viñedos propios ubicados en Tupungato, Valle de Uco, a 1.300 mts sobre el nivel del mar., manejados bajo prácticas sustentables. Representan la expresión perfecta de la altura, con un balance destacable entre fruta, frescura, acidez de montaña y, en algunos tintos, un equilibrado paso por madera de roble francés, logrando vinos de una gran personalidad.

En Travel Gourmet celebramos la innovación de Andeluna, que suma a su línea Altitud el nuevo Altitud Naranjo, un vino que reinterpreta la versatilidad del Chardonnay desde una técnica ancestral: la fermentación con sus pieles. Es el resultado es un vino complejo y gastronómico, con notas de cítricos candeados, pasas y frutos secos, mayor estructura y una textura envolvente que recuerda a los tintos, pero con la frescura

característica de los vinos de altura del Valle de Uco. Ideal para acompañar pescados grillados, mariscos o quesos cremosos, Altitud Naranjo confirma el espíritu innovador de Andeluna y suma una nueva dimensión al Chardonnay de montaña. Una delicia Muy recomendable !

Con la nueva incorporación, la línea Altitud queda compuesta por las variedades Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay y Chardonnay Naranjo. Altitud Naranjo 2025 tiene un precio sugerido en vinotecas de $18.900.

Sobre Andeluna: Andeluna elabora Vinos de Montaña. Está ubicada en Gualtallary, uno de los terruños más propicios de la provincia de Mendoza para elaborar vinos de alta gama y con identidad propia. La bodega se encuentra bajo la conducción de la Familia Barale desde el año 2013, siguiendo principios de responsabilidad y sustentabilidad de los recursos, así como también orientando sus vinos a las tendencias internacionales de consumo. La enología está a cargo de Jimena López Campos.. @bodegaandeluna. Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wines @revistatravelgourmet