

# ESTATE

## SAUVIGNON BLANC



*Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.*

*La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.*

**Cosecha:**  
2020

**Origen:**  
Valle de Uco

**Alcohol:**  
12.5%

**Variedad:**  
100% Sauvignon Blanc

**Suelo:**  
Franco arenoso profundo

**Elaboración:**  
Las uvas son cosechadas manualmente. Maceración pelicular de los granos en frío durante 36 horas a 5 grados centígrados. Separación del jugo por acción de la gravedad. Fermentación del jugo con levaduras seleccionadas específicas a baja temperatura 11-13 grados centígrados durante 3 semanas. Crianza sobre sus borras durante 3 meses con batoneo 1 vez por semana.

**Notas de Cata:**  
Color: Amarillo con destellos verdosos.  
Aroma: Recuerdan al pomelo rosado, hierbas frescas, con notas de frutas tropicales y ruda.  
Boca: Tiene atractiva personalidad, balanceada acidez y excelente complejidad aromática.

**Maridaje:**  
Ideal para disfrutar como aperitivo y acompañar frutos de mar, carnes blancas y todo tipo de vegetales.

**Temperatura:**  
Entre los 6° y los 10° C