

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 flor 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