

SAUVIGNON BLANC 2023

— VARIETAL

100% Sauvignon Blanc

Este Sauvignon Blanc es la encarnación de la tensión y la intensidad del Valle de Uco, prosperando en condiciones climáticas y de suelo únicas que le permiten expresarse en su máxima autenticidad.

— VINIFICACIÓN

Nuestras viñas crecen en suelos franco-limosos sobre un subsuelo rocoso, y para proteger los racimos de la radiación, implementamos un sistema de espalderas con generosa canopia. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas a temperaturas que oscilan entre los 15° y 18°C, durante un período de dos semanas, en nuestros depósitos de concreto de 3300 litros. Además, realizamos un meticuloso trabajo con las lías para lograr una expresión del vino que se siente plena y voluminosa.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



VALLE DE UCO, TUPUNGATO
MENDOZA, ARGENTINA

