

SAUVIGNON BLANC

VARIETAL | 100 %
Sauvignon Blanc

COSECHA | 2021

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | De 10 a 20 años **Rendimiento** | 9 tns/ha (3,6 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 7 días a 25 ° C (72° F)

Maceración | 10 días a 22 ° C (72° F)

Fermentación Maloláctica | 100 % natural

CRIANZA.

Botella | 3 meses antes del lanzamiento.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Amarillo verdoso con reflejos dorados. Aromas de manzanas verdes y notas herbáceas. Complejidad dada por la climatología fría de la cosecha 2021, con más estructura para crianza sin abandonar la fruta

DRINKABILITY | Up to 5 years

INFORMACIÓN TECNICA

Alcohol: 13.000

PH: 3.10

Total Acidity: 6.60

Reductive Sugar: 1.80

