

SELECT

SAUVIGNON BLANC



VARIETAL | 100 % Sauvignon
Blanc

COSECHA | 2022

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | Desde 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

NOTAS DE CATA

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.

CAPACIDAD DE GUARDA | Hasta 5 años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,00

Acidez Total: 6,97

PH: 3.06

Azúcares reducidos: 1.80