

SAUVIGNON BLANC

RESERVA

2021


TERRAZAS
de los Andes

Fresco y aromático, este Sauvignon Blanc es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Este Sauvignon Blanc se produce con uvas provenientes de viñedos propios en Valle de Uco, en la finca Cepas del Plata, ubicada en El Peral, a 1450 m (4757 pies) y Finca El Espinillo, Gualtallary, a una altura extrema de 1650 m (5413 pies). Los suelos de estos viñedos presentan gran heterogeneidad: son arenosos en su mayor parte, con presencia de piedra caliza, limo y arcilla. El sistema de conducción de la canopia es espaldero y es irrigada mediante riego por goteo.

INFORME DE COSECHA

En el ciclo 2020-2021 todo comenzó antes: la brotación, la floración, el cuaje, el envero y el inicio de la cosecha. La primavera y el principio del verano de 2020 fue muy agradable. A mediados de enero, vivimos una importante ola de calor en la que fue crucial el uso eficiente del agua de riego para compensar esta condición. A fines de enero y durante febrero y marzo, se registraron considerables lluvias para el promedio de la región que produjeron temperaturas inferiores al promedio histórico. En estas condiciones, la uva fue madurando gradualmente hasta su punto apropiado.

En base a nuestra experiencia y siguiendo nuestras propias convicciones supimos tomar decisiones adecuadas durante la cosecha. Con parámetros establecidos y con criterio técnico identificamos los momentos óptimos de cosecha de cada cuartel. Cada finca, cada parcela tiene su tiempo. Las conocemos, las entendemos y sabemos lo que buscamos de ellas.

De este modo, logramos obtener uvas maduras, frescas con buena acidez natural y con excelente potencial aromático.

VINIFICACIÓN

En los viñedos de altura de donde provienen estas uvas la madurez sucede lentamente, logrando una gran intensidad y complejidad aromática. Se evita la exposición solar excesiva de las uvas. El mosto fermenta en acero inoxidable, así como también la conservación del vino. Durante este período trabajamos la borra para lograr cremosidad que se equilibrará perfectamente con la acidez

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color amarillo pálido, con delicados destellos verdosos. Revela aromas cítricos agradables con frescas notas herbales de menta y ruda, y destaca sutiles toques de maracuyá acompañados de dejos de casis. En boca se percibe muy aromático, fresco y joven. Culmina con una excelente acidez que lo hace largo y persistente.

MARIDAJE



Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, queso de cabra, ensaladas hojas verdes y comidas picantes.

