

SAUVIGNON BLANC 2025

FRESCO – EXPRESIVO – SUTIL



LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 3 parcelas de viñedos.
- Procedente de 2 de nuestros viñedos de altura.
- Altitudes de 1500 m (4921 pies) a 1650 m (5413 pies).
- En las apelaciones más destacadas del Valle de Uco.



1 CEPAS DEL PLATA

El Peral, Valle de Uco
1500 m / 4921 ft

2 EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco
1650 m / 5413 ft

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- 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 se realiza el battonage de las lías para lograr cremosidad que se equilibrará perfectamente con la acidez.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Intenso, destacándose las notas cítricas de pomelo, espárragos y hojas de tomate.
- *Paladar:* Fresco, de buena tensión dada por su acidez, se completa con un dejo dulce de su paso parcial por roble.

MARIDAJE

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

ABV: 13%

Azúcar: 1,2 g/l

Servir a: 54°F – 12°C

PH: 3,1

Acidez: 6,1

Potencial de guarda: 2-3 años