

Corte blanco

SAUVIGNON BLANC | CHENIN | 2024



CEPAJE

Sauvignon Blanc 62%, Chenin 38%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

9.000 cajas.

ALCOHOL

12,10 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,28 6,70 gr./lt.

FERMENTACIÓN

El Chenin se maceró en frío durante 8 horas de forma de obtener una mayor complejidad aromática. Ambos se desborraron durante 48 hs. con frío y se sembraron con levaduras seleccionadas. Se fermentaron con temperatura controlada en los 15 °C.

CRianza

En vasijas con epoxy.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio 2024.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Blanco, amarillo verdoso, pálido.

AROMAS

Pomelo, ananá, ruda y leve nota de damasco del Chenin Blanc.

BOCA

Frizante y vivaz en el comienzo, luego aparece una fresca acidez.

FINAL

Termina con sabores frutados y dulces de persistencia mediana.

AÑADA

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).