



## SAUVIGNON BLANC | CHENIN | 2025



### CEPAJE

Sauvignon Blanc 60%, Chenin 40%.



### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.



### PRODUCCIÓN

8.000 cajas.



### ALCOHOL

12,40 % vol.



### AZÚCAR RESIDUAL

7,00 gr./lt.

### PH

3,70

### ACIDEZ

5,25 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 epoxi.



### FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2025.



### 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 vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

### CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).