



MENDOZA·ARGENTINA

SAUVIGNON BLANC-CHENIN 2018

CEPAJE

Sauvignon Blanc 60%, Chenin 40%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

3500 cajas.

ALCOHOL

12,40 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL		PH		ACIDEZ
-1,80 gr./lt.		3,31		6,52 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. Posteriormente se realizó el “assemblage” y los tratamientos de estabilización.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2018.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.



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

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

CONSUMIR

12° C (bien fresco).