



MENDOZA·ARGENTINA

## DULCE NATURAL 2021

### CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4500 cajas.

### ALCOHOL

10,80 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

49,15 gr./lt.      3,33      5,81 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Elaborado con uvas varietales, cosechadas a mano en su punto óptimo de madurez. Se fermenta a baja temperatura y se detiene la fermentación mediante métodos físicos a los efectos de conservar parte de los azúcares naturales.

### CRIANZA

En vasijas con epoxy.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2021.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Amarillo verdoso muy tenue.

### AROMAS

Sutiles que saben a frutas tropicales, ananá, banana, acompañadas de notas cítricas y de flores blancas.

### BOCA

Se imponen sensaciones untuosas, de un dulzor equilibrado con una fresca y delicada acidez que persiste al final.

### FINAL

Retrogusto algo dulce debido a los taninos amables. Fruta. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido, lo que le aporta ese equilibrio final.

### AÑADA

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías, pero finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

### CONSUMIR

A 8° C (bien frío). Acompaña aperitivos, quesos azules, postres y turrones.