



MENDOZA·ARGENTINA

## DULCE NATURAL 2023

### CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4500 cajas.

### ALCOHOL

10,80 % vol.

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

47 gr./lt.                      3,33                      5,63 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 2023.

### 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

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

### CONSUMIR

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