

SAUVIGNON BLANC 2022

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza, Parcela Nº 8.

PRODUCCIÓN

2000 cajas.

ALCOHOL

13,20 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. | 3,38 | 5,70 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Luego de un prensado neumático y desborre previo, en un ambiente reductivo, se fermenta con un mix de levaduras seleccionadas. Durante 20 días transcurre lentamente la degradación de los azúcares a temperaturas que oscilan entre los 12° y 14° C.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2022.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Blanco amarillento muy tenue, con tonos verdosos y matices grisáceos.

AROMAS

Nariz potente, recuerdos de pomelo rosado, durazno blanco, limón y sutiles notas herbáceas como la ruda.

BOCA

Voluminoso, vivaz, de fresca acidez y aparecen los gustos de frutas tropicales.

FINAL

Largo final. Complejo.

AÑADA

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de este año ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada será: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

CONSUMIR

12° C (fresco).