



MENDOZA·ARGENTINA

DULCE NATURAL 2019

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

PRODUCCIÓN

4440 cajas.

ALCOHOL

11,70 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

38,00 gr./lt.

PH

3,37

ACIDEZ

5,85 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

Junio 2019.

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

2019

CONSUMIR

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