



MENDOZA·ARGENTINA

DULCE NATURAL 2020

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

PRODUCCIÓN

2200 cajas.

ALCOHOL

10,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

46,00 gr./lt.

PH

3,29

ACIDEZ

6,00 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 de 2020.

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 brotación, en octubre, se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

CONSUMIR

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