



MENDOZA·ARGENTINA

## DULCE NATURAL 2022

### CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4500 cajas.

### ALCOHOL

11,20 % vol.

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

45 gr./lt.                      3,28                      5,60 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 2022.

### 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 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

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