

SAUVIGNON BLANC 2020

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

6000 cajas.

ALCOHOL

13,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,82 gr./lt.

PH

3,5

ACIDEZ

4,5 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

Julio de 2020.

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 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 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

12° C (fresco).