



MENDOZA·ARGENTINA

## DULCE NATURAL 2025

### CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

### PRODUCCIÓN

3400 cajas.

### ALCOHOL

11,40 % vol.

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

60 gr./lt.                      3,36                      5,92 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

Agosto de 2025.

### 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 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

### CONSUMIR

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