

SAUVIGNON BLANC 2026

 CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza, Parcela N° 8.

 PRODUCCIÓN

2000 cajas.

 ALCOHOL

13,40 % vol.

 AZÚCAR RESIDUAL | **PH** | **ACIDEZ**

-1,80 gr./lt. 3,36 6,0 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 °C y 14 °C.

 CRIANZA

En vasijas con epoxi.

 FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2026.

 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 temporada 2026 comenzó con una brotación destacada por la cantidad y homogeneidad de las yemas, y culminó en una muy buena cosecha realizada entre el 2 de marzo y el 17 de abril. El ciclo estuvo marcado por temperaturas medias significativamente inferiores a los promedios históricos, lo que permitió una maduración lenta y equilibrada. Este contexto favoreció una excelente sincronía entre la madurez tecnológica y fenólica, preservando elevados niveles de acidez natural y dando lugar a una madurez sostenida.

Las precipitaciones se concentraron en eventos intensos y de corta duración en febrero. Superado ese desafío, las condiciones se estabilizaron y permitieron una vendimia en óptimas condiciones.

Como resultado, se obtuvieron blancos equilibrados y tintos de gran tensión y dinamismo, con profundidad, frescura y energía, que combinan fineza, elegancia y muy buena concentración.

CONSUMIR

12 °C (fresco).