



MENDOZA·ARGENTINA

DULCE NATURAL 2023

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

PRODUCCIÓN

4500 cajas.

ALCOHOL

10,80 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

47 gr./lt. 3,33 5,63 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 2023.

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

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

CONSUMIR

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