

SAUVIGNON BLANC 2024

CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

2300 cajas.

ALCOHOL

13,00 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

2,36 gr./lt. | 3,35 | 6,00 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 de 2024.

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 sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

12 °C (fresco).