

• ALTURA •

COSECHA
2019

VARIEDADES
White Blend
Sauvignon Blanc (50%), Semillón (30%), Grüner Veltliner (20%)

APELACIÓN
Valle de Uco – Mendoza – Argentina

VIÑEDOS
Altura : 1300 mts sobre el nivel del mar
Edad: 11 años
Densidad: 4.500 plantas por hectárea
Rendimiento: 10 toneladas por hectárea
Suelo: aluvial y arenoso

COSECHA
Manual, en bin de 200 kgs.
Primera semana de marzo.

FERMENTACIÓN
Primero se realiza una pre-fermentación en contacto con la piel, seguida de una fermentación 6 meses en barricas y en huevos de concreto. El varietal Sauvignon Blanc es añejada 6 meses en barrica

CRIANZA
100 % en botella durante 3 meses, antes de su lanzamiento

NOTAS DE CATA
Este blend combina perfectamente excepcionales notas cítricas como cáscara de naranja con vivos aromas a quinotos. De volumen franco y armonioso con final largo y persistente.

CAPACIDAD DE GUARDA
5 años

INFORMACIÓN TÉCNICA
Alcohol 13,4%
Acidez Total 6.67
PH 3.10
Azúcar 1.80

PREMIOS
Descorchados 93 pts. 2019

