

ESCONDITE



SAUVIGNON BLANC

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Sauvignon Blanc

Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 1,54 g/L

Acidez: 5,80 g/L

Viñedos: 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina

Plantación: 2018

Altitud: 1.380 m s.n.m.

Estructura del viñedo: Riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

Rendimiento: Entre 60 y 80 qq/ha

Elaboración: La fermentación del Sauvignon Blanc comienza en tanques de acero inoxidable y, una vez activo, el 100% del líquido se trasiega a barricas de roble francés de 500 litros. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada inferior a 17 °C.

Potencial de guarda: 5 años

Producción: 1.400 botellas

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con destellos verdosos. Aromas a frutos tropicales como maracuyá y piña con notas cítricas que recuerdan al pomelo y la lima. La crianza en roble francés aporta delicados aromas especiados que agregan una capa adicional de complejidad sin tapar la frescura frutal. En boca es vibrante con acidez marcada y mucha vivacidad, hay una sensación apenas salina y mineral, que es característica del terruño de origen.

