

Corte blanco

SAUVIGNON BLANC | CHENIN



CEPAJE

Sauvignon Blanc 60%, Chenin 40%.



ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.



PRODUCCIÓN

3500 cajas.



ALCOHOL

12,40 %vol



AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

PH

3,31

ACIDEZ

6,52 gr./lt.



FERMENTACIÓN

El Chenin se maceró en frío durante 8 horas de forma de obtener una mayor complejidad aromática. Ambos se desbarraron durante 48 hs. con frío y se sembraron con levaduras seleccionadas. Se fermentaron con temperatura controlada en los 15 °C.



CRIANZA

En vasijas con epoxi.



FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2018.



GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Blanco, amarillo verdoso, pálido.

AROMAS

Pomelo, ananá, ruda y leve nota de damasco del Chenin Blanc.

BOCA

Frizante y vivaz en el comienzo, luego aparece una fresca acidez.

FINAL

Termina con sabores frutados y dulces de persistencia mediana.

AÑADA

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).