

Corte blanco

SAUVIGNON BLANC | CHENIN



CEPAJE

Sauvignon Blanc 60%, Chenin 40%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

4100 cajas.

ALCOHOL

13,60 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,44 5,62 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRianza

En vasijas con epoxy.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2020.

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

2020: la brotación en octubre se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).