



# SAUVIGNON BLANC

VALLE DE UCO · MENDOZA · ARGENTINA



**COMPOSICION VARIETAL:**

**LINEA:** Ensayo

*100% Sauvignon Blanc*

**VIÑEDO:** *El Cepillo*

Finca El Cepillo (1,100 MSNM), plantado en el 1995.

SAUVIGNON BLANC / MALBEC / CABERNET SAUVIGNON

**PARRAL**

**VINIFICACION:**

El proceso de elaboración comienza con la prensa directa de las uvas, sin despallillarlas. A continuación, se lleva a cabo una limpieza del jugo mediante decantación en frío, para dar inicio a la fermentación en tanques con levaduras autóctonas. Una vez que la fermentación los niveles optimos y los niveles de azúcar son los adecuados, se procede al embotellado con tapa corona, lo que permite la formación de espuma y la finalización de la fermentación en el interior de la botella. conservado las características propias de cada varietal

**ALCOHOL PORCENTAJE:**

12,5% alcohol

**CRIANZA:**

Sin contacto con roble

**VISTA:**

**NARIZ:**

**BOCA:**

En la copa se muestra algo velado propio por la accion de las lias o levaduras de fermentacion, con tonos de color verdosos	En nariz llega expresivo floral y sutiles notas a piel de duazno y maracuya	En boca es fresco debido a su acidez natural
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

**MARIDAJE:**

ideal para compartir en entradas, platos ligeros o acompañando charlas de sobremesas