



Inizio SAUVIGNON BLANC

Recursos

Colheita: 2009

Composição varietal: 100 % Sauvignon Blanc.

Localização do vinhedo: El Zampal, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altitude do vinhedo: 850 m a.n.m.

Solo: franco argiloso de origem aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: 4200.

Rendimento: 9.000 / 10.000 kg por hectare

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos em cinta. Desengaçamento e moído dos bagos. Prensado pneumático com temperatura de 8 a 10°C. Repouso de 72 horas y desborre por frio. Fermentação alcoólica com incorporação de leveduras selecionadas durante 10 – 12 dias com temperatura controlada de entre 15 ° y 18 ° em tonéis de aço inoxidável de 15.000 l.

Fermentação maloláctica: No

Álcool: 13,1 % v/v.

Acidez: 6,4 g/l.

Açúcar residual: 2,00 g/l

Notas de degustação: Cor amarela palha com reflexos verdosos.

Apresenta aromas a frutas cítricas, dominado por uma suave toranja rosada y amável herbáceo. Volume meio de boca, equilibrado y fácil de beber.

Temperatura de serviço recomendada: 8 a 10 ° C.

Maridagem: Pescados, carnes brancas, y queijos brandos.

Potencial de guarda: um ano.

Produção: 10.000 garrafas.

