



NOTAS DE CATA:

De color amarillo pálido con nítidos reflejos verdosos, límpido y brillante. También se caracteriza por tener un perfil aromático muy expresivo con intensas notas típicas de la variedad. Sobresalen aromas a pomelo, cáscara de limón, ruda, manzana verde, menta silvestre, durazno blanco y frutos tropicales, como ananá y maracuyá. Se evidencia en boca fresco, vibrante, envolvente y de buen balance entre alcohol, azúcar y acidez, lo que le confiere un prolongado final con delicado retrogusto cítrico y floral.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Sauvignon Blanc.
- **Apelación:** Los Arboles - Tunuyán - Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, con matriz franco arenosa hasta 0,3 metros; pedregoso y con mix de rocas medianas a grandes hasta 1,5 metros de profundidad.
- **Altura:** 1.150 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Primera pasada 1 de febrero del 2022 y segunda pasada 12 de Febrero del 2022. Se realiza en momentos diferentes para obtener diferentes características, que permiten lograr una mayor amplitud de aromas y sensaciones de boca.
- **Fermentación:** Durante 10 días entre 15° y 17°C en vasijas neutras. Aplicación de método protectivo, que consiste en trabajar todo el tiempo evitando el contacto con oxígeno.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 3°C.

