

TRAPICHE COSTA & PAMPA

Haciendo honor a su nombre, esta línea representa la más delicada selección de uvas con el fin de obtener ediciones auténticas de la costa y la pampa. El particular clima marítimo, la majestuosidad del Atlántico Sur, y el encanto de nuestros campos hacen de estos vinos ejemplares únicos que reflejan la generosidad de nuestras tierras y la frescura de nuestros mares.



Variedad

Sauvignon blanc 100%

Origen

Los viñedos se encuentran en la región de Chapadmalal a 6 km del Océano Atlántico y 50m.s.n.m. Los suelos son loessicos generados por la erosión que genera el viento y las partículas que el mismo traslada a través de cientos de kilómetros. Estos presentan mucha riqueza en calcio gracias a su carácter mineral.

Vendimia

Cosecha manual en cajas de 18 kg a primeras horas de la mañana, cuando aún la brisa de mar reposa sobre las bayas. Se realiza por pasadas para tener distintos puntos de madurez.

Notas de degustación

Un vino de ligeros tonos verdosos. Posee notas a pomelo, maracuyá y ruda. Es muy fresco en la boca con una marcada presencia mineral y un final largo y refrescante.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Selección de plantas

Selección de plantas equilibradas que proporcionan uvas de granos medianos y de gran concentración.

Fermentación alcohólica/maloláctica

Se realiza una maceración pelicular en frío por 8 horas y el prensado neumático. Luego se hace desfangado. Fermenta en tanques de acero inoxidable en los que reposó 10 meses en contacto sobre lías. No posee fermentación maloláctica.

Embotellado

Se clarifica, estabiliza y filtra para luego ser embotellado

Datos analíticos

- Alcohol: 12,9%
- Azúcares reductores: 1,8 g/l.
- Acidez total: 6,60 g/l.
- pH: 3,33

SUGERENCIAS

Servicio:

Se recomienda beberlo entre 6 y 9°C.



TRAPICHE
ARGENTINA