

FOND DE CAVE

FOND DE CAVE RESERVA SAUVIGNON BLANC



Composición varietal
100% Sauvignon Blanc

Viñedos

Los viñedos se encuentran ubicados en Mendoza, Argentina. El suelo donde se encuentran estas fincas es franco arenoso, de origen aluvional, con presencia de canto rodado.

Tipo de cosecha

Selección manual de racimos.

Detalles de elaboración

Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 a 18 días, entre 13°C y 16°C.

Crianza

Criado durante 9 meses en roble francés y americano.

Potencial de guarda

3 años.

Notas de cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, este vino entrega aromas intensos de ruda, hierbas frescas, frutas tropicales y notas de pomelo rosado. En boca se presenta con mucho volumen, resaltando la frescura y la persistencia. Es caudaloso y de final aterciopelado.

Información técnica

- Acidez: 5,99 g/l
- Ph: 3,26
- Alcohol: 13,5 %
- Azúcar residual: 3,45 g/l

Temperatura de servicio

6°C-8°C