PALO SANTO

SAUVIGNON BLANC 2025

VIÑEDOS: Espaldero alto plantado a pie franco, cuenta con riego por goteo, de 12 años de antigüedad desde su implantación.

SUELO: Finca Los Durmientes: Ubicada en Valle de Uco; con una altura promedio de 1.030 msnm. Este suelo es franco arenoso profundo.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: El ciclo comenzó con un invierno frio y con abundantes nevadas. Durante la cosecha tuvimos condiciones climáticas poco convencionales, ya que fue un año que comenzó con temperaturas elevadas, con uvas que maduraron de manera temprana, casi 10 o 15 días antes de lo acostumbrado. La maduración se frenó ya que tuvimos algunas semanas con bajas temperaturas; esto trajo aparejado que debiéramos esperar a que las uvas terminen de madurar sus polifenoles. Sin embargo, esto nos trajo la posibilidad de tener vinos de buena acidez cosechados en la primera parte y de excelente madurez fenólica, cosechados en la segunda. Por lo tanto, esta añada 2025, nos trajo vinos interesantes, complejos, frescos y amables que entregaran todo su potencial con el correr del tiempo.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Este Sauvignon Blanc esta cosechado en 2 etapas, una etapa anticipada donde buscamos mayor acidez y aromas herbales y una segunda cosecha madura que nos proporciona mejor estructura de boca y aromas florales. Las uvas ingresan a la bodega con hielo seco para que el proceso de prensado y encubado sean sin contacto con oxígeno (método reductivo de elaboración) luego de 24 hs se realiza el desborre del mosto y sembramos levaduras seleccionadas para comenzar con el proceso de fermentación alcohólica que durara 7 a 10 días. Al terminar este proceso dejamos el vino sobre borras finas durante 3 meses y finalmente realizamos el corte final con los 2 componentes de cosecha.

NOTAS DE CATA: Este vino presenta un color verdoso muy pálido, en nariz encontramos aromas herbales que se combinan con algunas notas florales como maracuyá y peras. En boca es un vino que se presenta fresco, amable y que vuelve a recordar los mismos aromas presentes en la fase olfativa.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 12,5% v/v
Azúcar residual: 1,8 g/l
Acidez: 6,3 g/l
PH: 3,3