

Los durmientes

BLANCO DULCE - 2026



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,0% v/v

Azúcar residual: 43 g/l

Acidez: 6,3 g/l

PH: 3,2

VIÑEDOS: Espaldero alto plantado a pie franco, cuenta con riego por goteo, de 14 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:

La añada 2026 en el Valle de Uco se distinguió por un ciclo de maduración lento y equilibrado, favorecido por un verano de temperaturas moderadas y una excelente amplitud térmica. Estas condiciones permitieron preservar la frescura natural de las uvas, logrando vinos blancos de gran expresión aromática, marcada acidez, excelente equilibrio y notable precisión varietal. El resultado son vinos elegantes, vibrantes y de gran pureza, con un perfil fresco y un destacado potencial de evolución.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Las uvas recién cosechadas ingresan a bodega a través de un enfriador tubo en tubo, en el caso de vinos blancos se realiza una maceración en frío en prensa neumática durante 5-6 horas; pasado ese tiempo se prensa y se envía el líquido en frío a tanques de acero inoxidable para desborre estático. Una vez terminada esta etapa de aproximadamente 36 horas, el líquido limpio se trasiega y agregan levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica realizada a 14° C dura 10 días y una vez finalizada, el vino se deja sobre lías durante 3 meses para luego estabilizar y embotellar.

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo pálido, con reflejos verdosos; aromas intensos de frutas tropicales, se perciben también notas de flores blancas. Entrada en boca dulce y refrescante, con acidez que aporta equilibrio, vivacidad y final largo.