

PALO SANTO

SAUVIGNON BLANC 2023



VINHEDOS: Espaldeira alta plantada sobre pé-franco, conta com irrigação por gotejamento, e possui 10 anos desde a sua plantação.

SOLO: Vinhedo Los Durmientes: Localizado em Tupungato, Valle de Uco; com uma altura média de 1.030 metros sobre o nível do mar. Este solo é franco-arenoso profundo.

CARACTERÍSTICAS DA COLHEITA: A safra de 2023 teve uma produtividade abaixo do esperado devido a certos fenômenos climáticos, e esses fenômenos produziram uma rarefação natural, o que permitiu uma maior concentração nas uvas colhidas. O começo do verão foi particularmente seco e quente, o que nos levou a adiantar a colheita para obter vinhos de qualidade. Uma safra desafiadora, mas que nos deu vinhos de grande qualidade, boa acidez e tipicidade.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO: Este Sauvignon Blanc foi colhido em 2 momentos, sendo uma colheita inicial, onde buscamos maior acidez e aromas herbáceos, e uma segunda etapa, mais madura, que nos proporcionou uma melhor estrutura e aromas florais. As uvas entraram na bodega com gelo seco, para que os processos de prensagem e encubado fossem realizados sem contato com o oxigênio (método de elaboração redutora). Após 24 horas, foi realizada a desborra do mosto, e depois foram adicionadas leveduras selecionadas para que começasse o processo de fermentação alcoólica, que durou entre 7 e 10 dias. Ao terminar este processo, deixamos o vinho sobre as borras finas durante 3 meses, e por fim fizemos o blend final com os 2 componentes da vindima.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Este vinho apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados. Já no nariz encontramos aromas de flores brancas em perfeita harmonia com notas herbáceas, muito características da variedade. Na boca é um vinho fresco, amigável e expressivo, com uma entrada amável, taninos firmes e sabores que lembram especiarias.