

PALO SANTO

SAUVIGNON BLANC 2023



VIÑEDOS: Espaldero alto plantado a pie franco, cuenta con riego por goteo, de 10 años de antigüedad desde su implantación.

SUELO:

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

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La cosecha 2023 tuvo rendimientos menores a lo esperado debido a fenómenos climáticos, este fenómeno de raleo natural permite que haya una concentración mayor en las uvas cosechadas. El inicio del verano fue particularmente seco y caluroso lo que nos llevó a adelantar la cosecha para obtener vinos de calidad. Una añada desafiante que nos ha dado vinos de gran calidad, buena acidez y tipicidad.

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 durará de 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 amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz encontramos aromas a flores blancas, en armonía con notas herbales muy característico de la variedad. En boca es un vino fresco, amable y expresivo. De entrada amable, con taninos firmes y sabores que recuerdan las especias.