

SAUVIGNON BLANC 2025

 CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza, Parcela Nº 8.

 PRODUCCIÓN

2000 cajas.

 ALCOHOL

14,70 % vol.

 AZÚCAR RESIDUAL | **PH** | **ACIDEZ**

2,80 gr./lt. 3,70 5,79 gr./lt.

 FERMENTACIÓN

Luego de un prensado neumático y desborre previo, en un ambiente reductivo, se fermenta con un mix de levaduras seleccionadas. Durante 20 días transcurre lentamente la degradación de los azúcares a temperaturas que oscilan entre los 12 °C y 14 °C.

 CRIANZA

En vasijas con epoxi.

 FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre de 2025.

 POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Blanco amarillento muy tenue, con tonos verdosos y matices grisáceos.

AROMAS

Nariz potente, recuerdos de pomelo rosado, durazno blanco, limón y sutiles notas herbáceas como la ruda.

BOCA

Voluminoso, vivaz, de fresca acidez y aparecen los gustos de frutas tropicales.

FINAL

Largo final. Complejo.

AÑADA

La vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

12 °C (fresco).