



Resultado del espíritu curioso de nuestra enóloga Noelia Torres que cada cosecha la impulsa a crear a partir de cepas no tradicionales, cortes especiales.

Blend de Blancas 2018

55% Gewürztraminer, 40% Semillón and 5% Chardonnay.

ORIGEN

Tupungato, Valle de Uco



TERROIR

Aluvial, derivado de la erosión hídrica de la Cordillera de los Andes. Condiciones secas y amplia amplitud térmica durante el día, creando un microclima muy distintivo. Los suelos de textura arenosa son esqueléticos y bastante profundos, lo que permite obtener vinos muy coloreados y altamente estructurados.

ALTITUD

1120 a 1160 m.s.n.m

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso brillante. En nariz es intenso, con notas a flores blancas como jazmín y azahar; toques frutales a durazno blanco. En boca es fresco, con notas herbales como te verde, manzanilla y tomillo. De buen volumen, redondo.

INFORMACIÓN TÉCNICA



Alcohol
14,00°



Azúcar residual
1,69 g/l



pH
3,15



Acidez
6,22g/l

