Camino de Los Andes

VARIETAL

SAUVIGNON BLANC

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

EDAD DEL VIÑEDO: 10 años
SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera
RENDIMIENTO: 12 Toneladas / Ha
TIPO COSECHA: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Marzo.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16ºC.
MACERACIÓN: Se realiza una maceración corta en prensa a 10ºC por 4 horas.
GUARDA: En cubas de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

VISUAL: Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.
NARIZ: Aromas a frutos tropicales, con toques minerales y cítricos.
BOCA: Entrada en boca con una acidez agradable, de cuerpo liviano con un final de boca muy fresco.
MARIDAJE: Entradas vegetales, mariscos, queso de cabra, pastas.
Tº DE SERVICIO: 10 - 12ºC