

ALPATACO

Sauvignon Blanc 2019

Fecha de cosecha	2° quincena de Febrero y 1° de Marzo
Composición varietal	100% Sauvignon Blanc
Rendimiento	11.300 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable, utilizando enzimas y levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Cinco horas en frío en el interior de la prensa, con protección de nieve carbónica y pellets de hielo seco. Finalmente prensado suave.
Fermentación maloláctica	El 20% del corte.
Crianza	Se conservó con sus finas lías a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, realizando una puesta en suspensión cada 15 días con gas inerte hasta el final de la estabilización y realización del corte.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	12% VOL
Acidez total	7,60 G/L
Ph	3,20
Azúcar residual	3,01 G/L
Producción	25.000 botellas

NOTAS DE CATA

Vino joven que presenta un color amarillo pajizo pálido.

En nariz se perciben aromas cítricos como pomelo rosado y lima delicadamente integradas con notas de pasto verde y ruda.

De muy buena entrada en boca, es un blanco frutal, fresco y de excelente nivel de acidez. Bien equilibrado y persistente.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

