

SAURUS

SELECT

Sauvignon Blanc 2019

Fecha de cosecha

Tercera semana de Febrero.

Composición varietal

100% Sauvignon Blanc.

Rendimiento

9.800 Kg./hectárea

Cosecha

Manual a primeras horas de la mañana y luego selección en mesa vibratoria con seleccionadora óptica. Se colocan en la prensa neumática los granos y se colocan enzimas y pellets de hielo seco. Se mantienen así durante unas 5 horas, luego un prensado suave y siempre protección con gas carbónico y pellets de hielo seco.

Tiempo de maceración

Clarificación

Se realiza en tanques de acero inoxidable refrigerados.

Fermentación alcohólica

30% en barricas nuevas de roble francés y americano. El 70% restante en tanques de acero inoxidable, utilizando levaduras seleccionadas.

Fermentación maloláctica

30% del vino inducida en las barricas de roble con bacterias lácticas seleccionadas.

Crianza

30% permaneció seis meses en barricas nuevas de Roble Francés y Americano. El 70% restante se conservó en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas y con sus finas lías.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

12,5% VOL

Acidez total

6,90 G/L

Ph

3,20

Azúcar residual

3,81 G/L

Producción anual

10.000 botellas

NOTAS DE CATA

Este Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo pálido con destellos verdosos.

Los refinados aromas cítricos, como pomelo rosado y lima, se combinan armoniosamente con notas de durazno blanco y pasto verde. La fermentación en roble aporta un toque elegante de vainilla y chocolate blanco. En boca es fresco, suave y de buen volumen, notas frutadas y de excelente acidez. Un vino bien equilibrado y persistente.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

