



EL SALVAJE - BLEND DE BLANCS 2017

La idea de realizar este vino fue, que todos los componentes del corte se complementaran en nariz y boca, buscando un blanco fresco, con acidez marcada, frutado en boca por lo característico del Torrontés y una estructura particular en boca dada por el Chardonnay y el método de fermentación y crianza del Sauvignon Blanc.

VARIEDAD: 66% Sauvignon Blanc, 17% Torrontés and 17% Chardonnay.

AÑO: 2017.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.300 m.s.n.m.

SUELO: Presencia de suelos pedregosos, sin horizonte A, elevada proporción de piedras afaníticas y fanerítica, presencia de carbonato de calcio en valores inferiores 5%

COSECHA: Mediados de Febrero y primeras semanas de Marzo - Cosecha nocturna manual en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: Sauvignon Blanc en huevo de hormigón sin epoxi. Chardonnay y Torrontés en barrica de 4° uso.

FRACCIONAMIENTO: Septiembre 2017.

PRODUCCIÓN: 2.700 botellas.

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,3 g/l.

PH: 3,41.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,83g/lt.
