



## EL SALVAJE - BLEND DE BLANCS 2018

*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 Sauvignon Blanc y una estructura particular en boca dada por el Chardonnay y el Pinot Gris.*

---

**VARIEDAD:** 35% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay, 25% Pinot Gris y 15% Torrontés.

**AÑO:** 2018.

**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 afániticas y fanerítica, presencia de carbonato de calcio en valores inferiores 5%

**COSECHA:** Medios de Febrero - Cosecha nocturna manual en cajas de 18kg.

**ELABORACIÓN:** Fermentación en piletas de hormigón.

**CRIANZA:** Sauvignon Blanc y Chardonnay en tanque de acero inoxidable. Pinot Gris y Torrontés en barrica de 500 l de 4° uso.

**FRACCIONAMIENTO:** Septiembre 2018.

**PRODUCCIÓN:** 3.000 botellas.

---

**ALCOHOL:** 12,5 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,6 g/l.

**PH:** 3,3.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,83g/lt.

---

LOS CHACAYES · VALLE DE UCO · MENDOZA · ARGENTINA