



## EL SALVAJE - BLEND DE BLANCS 2021

*Creamos este vino con las mejores uvas de nuestros viñedos cosechadas a mano una madrugada de marzo. Un corte que se complementa en nariz y boca, un blanco fresco con acidez marcada. En boca frutado por lo característico del Torrontés y Sauvignon Blanc, y, una estructura particular dada por el Chardonnay y el Pinot Gris.*

**VARIEDAD:** 50% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay, 5% Pinot Gris y 15 % Torrontés.

**AÑO:** 2021

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

**ALTITUD:** 1.280 m.s.n.m.

**SUELO:** Suelos pedregosos, con presencia de carbonato de calcio.

**RENDIMIENTO:** 10.000 kgs/ha.

**COSECHA:** Principios de Marzo - Cosecha nocturna manual en cajas de 18 kg.

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

**CRIANZA:** Tanque de acero inoxidable.

**FRACCIONAMIENTO:** Septiembre 2021.

**PRODUCCIÓN:** 5.500 botellas.

**ENÓLOGO:** Sebastian Bisole

**CONSULTOR ENOLÓGICO:** Alberto Antonini (Toscana, Italia)

**ALCOHOL:** 13,1 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5 g/l.

**PH:** 3,4.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,2 g/l.

### NOTA DE CATAS:

*Es un vino color amarillo traslúcido, brillante.*

*Su aroma es frutado, posee notas cítricas y más sutiles de fruta tropical.*

*En boca se destaca su frescura, equilibrio y elegancia.*