



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 y mineralidad característica del Terroir.

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: 1.300 m.s.n.m.

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

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: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| ALCOHOL: 13,9 % vol.

|| ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l.

|| PH: 3,8.

|| AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 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.