



EL SALVAJE - SAUVIGNON BLANC 2023

Cosechado en nuestro viñedo de Los Chacayes, Tunuyán. Conducidos en espaldero, regados por goteo y con suelos franco arenosos con presencia de rocas calcáreas, proporcionan uvas blancas de alta calidad y concentración. Viñedo boscoso que no recibe luz solar en forma directa para así poder gestionar precursores aromáticos.

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

AÑO: 2023

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 febrero - Cosecha manual en cajas de 500 kg en la mañanas muy temprano.

ELABORACIÓN: Uvas blancas que se elaboran de inmediato a la recepción prensando en forma directa y protectora para evitar contacto con oxígeno y así cuidar sus precursores aromáticos. Luego de obtener el jugo de uva se limpia mediante desborre estático a baja temperatura y una vez que el jugo está claro se siembran levaduras para comenzar con el proceso de fermentación alcohólica a temperatura entre 13 y 15 °C.

Finalizada la fermentación se trabaja con las lías por un tiempo de 2 meses aproximadamente para luego clarificar.

CRIANZA: Tanque de acero inoxidable y huevos de hormigón

FRACCIONAMIENTO: Agosto 2023.

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l.

PH: 3,3.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l.

NOTA DE CATAS:

Vista, con tonos amarillos verdosos brillantes.

Nariz, aromas de cítricos con notas claras de pomelo rosado y lemon grass, durazno blanco, hierbas.

Boca, con notoria acidez que lo hace sentir fresco, frutado muy aromático y ágil en boca.