

SERBAL SAUVIGNON BLANC



CEPAJE

100% Sauvignon Blanc

Origen: Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

Grado alcohólico: 13,50%/vol

Acidez: 5,45 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 80 qq/ha - 8000 kg/ha

Cosecha: Fin de marzo, manual y en cajas de 18 kg

ELABORACIÓN

Selección: De racimos previo a carga de prensa neumática

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Maceración fría: 2 horas a 5°C

Fermentación: 20 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (entre 13 y 15°C)

Maceración maloláctica: No se realiza

Guarda potencial: 3 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Amarillo pálido con intensos reflejos verdes

Nariz: Notas herbáceas (menta, ruda) y cítricas.

Boca: Elegante, amplio, de agradable acidez y largo final. Típico estilo de los vinos franceses de Sancerre