



A16

AMOR POR EL VINO

Civit 757

## Blend de Torroirs Semillón



### Datos técnicos

**Procedencia:** 20% Luján de Cuyo /  
80% Campo Vidal - Tupungato

**Añada:** 2018

**Alcohol:** 12,2%

**Acidez total:** 5,5 g

**Azúcar:** 1,8 g

### Elaboración

**Vinificación:** Tradicional en huevos de cemento

**Fermentación maloláctica:** No

### Viñedos

**Altitud:** Luján de Cuyo: 980 msnm /

Campo Vidal - Tupungato: 1250 msnm

**Tipo de cosecha:** Manual

**Tipo de suelo:** Luján de Cuyo: Suelos aluviales y escasos en materia orgánica que son franco-arcillosos en la superficie con abundante presencia de canto rodado y rocas a partir de los veinte centímetros de profundidad.

**Tupungato:** Suelos franco arenoso, de origen aluvial y pedregoso con excelente drenaje y bajo en materia orgánica que permite vinos de destacada expresión aromática con notas florales.

**Riego:** Riego por goteo lo que permite un máximo rendimiento del recurso principal.

### Nota de Cata

**Vista:** Color amarillo dorado brillante.

**Aroma:** Frutas como membrillo y hierba recién cortada.

**Boca:** Acidez presente que le otorga gran frescura y agilidad. Agradable sensación hacia el final. Balanceado y persistente.