



AMOR POR EL VINO

PUNTO AR

SAUVIGNON BLANC



NOTA DE CATA

Delicado color amarillo tenue con tonalidades aceradas. En nariz aparecen aromas a cítricos frescos, como lima y pomelo, junto a sutiles toques herbáceos. En boca es fresco y jugoso, con una excelente acidez natural y un final de boca que invita a seguir disfrutando



VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2010
Clima	Continental, semiárido, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y también secos, Heladas ocasionales. Bajo riesgo de granizo.
Suelo	Aluvionales de textura franco-limosa, profundos, con escasa materia orgánica y buen drenaje.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	100 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	11.50 %
Acidez total g/l	6,8 g/l
Azúcar g/l	1,8 g/l
PH	3,3
Presentación	Botella x 0,75 L



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- En vasijas de acero inoxidable de 60 HL, temperaturas entre 14 a 18°C. Sin fermentación maloláctica. Estabilización natural por frío invernal.
- SIN CRIANZA



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957