



NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz, se destacan notas de frutas cítricas como limón y pomelo, junto con aromas de frutas tropicales. También se perciben matices herbales y vegetales, como el de hojas de tomate y pasto recién cortado, que aportan una complejidad adicional. En boca la acidez es vibrante, aportando una sensación de ligereza y frescura. Es un vino de gran tipicidad varietal, se percibe pirazínico. Los sabores de frutas frescas cítricas y tropicales se combinan con notas herbales y un toque de mineralidad, creando un perfil equilibrado y dinámico. La textura es suave y el final es largo y elegante.

ANTUCURA
Sauvignon Blanc

2024

ANTUCURA Sauvignon Blanc

2024

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvial, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Prensado directo y protectorio (evitando el contacto con el oxígeno) fermentación a bajas temperaturas buscando la conservación de los aromas primarios.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,30 % Vol.
AZ	1,72 g/l
AC	7,55 g/l
PH	3,13



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

