

Ficha técnica

INCONSCIENTE

Sauvignon Blanc 2024

Región :Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

Elaborado y embotellado en la propiedad.

Enólogo: Joaquín Martín

Viñedo: 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad. Cuartel 15 - Clon 242

Vinificación: Cosechado de forma manual en bines de 350kg el 09-02-2024, luego se realizó una maceración pelicular en frío utilizando bioprotección por 48hs, pasado este tiempo se realizó la fermentación con las piles, remontando cada dos días para humedecer el sombrero y llegando al final se prensó para seguir su crianza en concreto.

Crianza: 6 meses en huevo de concreto

INCONSCIENTE



Producción: 2.225 lts.

Notas de cata : Color verde amarillento, los aromas primarios son florales, luego aparecen notas características de cáscara de cítricos como lima, quinoto y pomelo rosado, notas de ananá, flores de azahar aparecen en el tiempo restante en copa, en boca ingresa equilibrado en acidez y sacrosidad. Con un medio de boca mineral.

Composición:

Sauvignon Blanc: 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 10.2% Azúcar (g/l): 1.8

Acidez (g/l): 6.02 PH: 3.05