



BLANCO DE LA CASA 2023

Este vino representa el estilo de blancos de nuestra bodega, trabajamos con nuestras tres variedades más importantes Sauvignon Blanc 40%, Semillón 40%, Chardonnay 20% provenientes de lugares fríos en el Valle de Uco.

VIÑEDOS Y SUELOS

Sauvignon Blanc proveniente de Gualtallary, Valle de Uco. Suelos calcáreos.

Semillón proveniente de El Peral, Valle de Uco.

Viñedo de 80 años, suelos franco-arcillosos.

Chardonnay proveniente de La Carrera, Valle de Uco. Viñedo extremo a 1700 msnm, suelos franco-arcillosos soportados por un subsuelo de grava calcárea.

VARIETAL

Sauvignon Blanc 40%

Semillón 40%

Chardonnay 20%

MOMENTO DE COSECHA

Sauvignon Blanc segunda semana de febrero.

Semillón primer semana de marzo.

Chardonnay primer semana de abril.

RENDIMIENTO PROMEDIO 6000 kg/ha.

ALCOHOL: 12,5%

pH/ACIDEZ: 3,2 / 7,9

AZÚCAR RESIDUAL: 2,0

COSECHA Se realiza manualmente, en pequeñas cajas de 20 kg, a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN Se realiza una meticulosa selección a mano previa vinificación.

ELABORACIÓN

Las tres variedades se elaboran por separado debido a sus distintos puntos de cosecha. La fermentación se realiza a baja temperatura con levaduras indígenas. Fermentamos con pieles en ánforas de arcilla, como también en huevos de concreto y en foudres de roble francés.

CRIANZA Dónde y cómo fermentan nuestros mostos es el lugar donde se crían, por lo cual las crianzas son en ánforas de arcillas con sus pieles; en huevos de concreto con sus lías; y en foudres de roble francés durante 8 meses. Mientras, un 15% restante del vino se cría bajo velo.

GUARDA 15 años.