



3SAPAS

Sauvignon Blanc 2023

DESCRIPCIÓN

Variedad de uva

100% Sauvignon Blanc

Vinificación

Este Sauvignon Blanc es la encarnación de la tensión y la intensidad del Valle de Uco, prosperando en condiciones climáticas y de suelo únicas que le permiten expresarse en su máxima autenticidad. Nuestras viñas crecen en suelos franco-limosos sobre un subsuelo rocoso, y para proteger los racimos de la radiación, implementamos un sistema de espalderas con generosa canopia. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas a temperaturas que oscilan entre los 15° y 18°C, durante un período de dos semanas, en nuestros depósitos de concreto de 3300 litros. Además, realizamos un meticuloso trabajo con las lías para lograr una expresión del vino que se siente plena y voluminosa.

NOTAS DE CATA

En este blanco, se despliega una potente explosión aromática dominada por notas de pomelo, acompañado de delicados matices de limón, arvejas, espárragos, pera y flores. En boca, su frescura se mantiene sostenida gracias a una acidez vibrante que lo hace destacar.



Alcohol:
12.5% vol