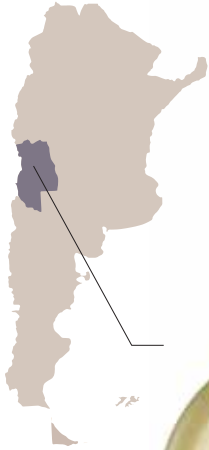




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS SAUVIGNON BLANC 2018



VARIEDAD 100% Sauvignon Blanc 🍷 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 12/02/2018 – 17/02/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 17 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 14 días a temperatura controlada.

CRIANZA Tanque de acero inoxidable.

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍷 ENÓLOGO Sergio Montiel

ALCOHOL 13,8% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,02 grs/l

PH 3,1

ACIDEZ TOTAL 6,71 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 6.500 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA *Elegante amarillo verdoso de intensidad media.*

NARIZ *Gran concentración de aromas tropicales y vegetales que saben a pomelo rosado, lima, espárragos y beno.*

BOCA *En boca es muy fresco y persistente*



MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos, carnes blancas, salmón ahumado y sushi.

Se aconseja servir entre 6° – 8° C

