

CHACABUCO

SAUVIGNON BLANC

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

VARIEDAD	100% Sauvignon Blanc
COSECHA	2023
ORIGEN	70% Valle de Uco - 30% Luján de Cuyo, Barrancas
ELABORACIÓN	Maceración pelicular pre-fermentativa en tanques de acero inoxidable durante 72 horas. Desborre estático de los mostos. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a baja temperatura, entre 12° y 14°, en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica. Conservación sobre sus lías o borras de fermentación durante 3 meses.
NOTAS DE CATA	Color: Amarillo pálido con destellos verdosos. Aromas: Gran intensidad aromática a frutas cítricas como pomelo y lima, con notas herbáceas que recuerdan al pasto verde cortado y la ruda, entretejidas con frutas tropicales como el maracuyá. Boca: Muy fresca, elegante con buena acidez que le da un final largo y persistente.
ALCOHOL	12%
MARIDAJE	Ideal para disfrutar como aperitivo y acompañar frutos de mar, sushi, carnes blancas y pastas livianas.
TEMPERATURA	Beber entre 6° y 8° C

