



#### NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo brillante con tonos de verde oliva. Bouquet de aromas de flores blancas, cítricos, vegetales y pimientón verde. En el paladar anuncia una acidez balanceada. Es un Sauvignon Blanc auténtico, fácil de beber y disfrutar.

BARRANDICA  
Sauvignon Blanc

2019

## BARRANDICA Sauvignon Blanc 2019

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Selección de racimos y prensado directo, sin despallillar. Neumática para el Sauvignon, Hidráulica para el Chardonnay. Elaboración protectora para el primero, y oxidativa para el segundo. Ambos fermentaron con levadura indígena y agregado de DAP según necesidad, en tanques de inox. Sin madera en ninguna etapa. Sin tratamientos de estabilidad, ni aditivos posteriores a la fermentación
CRIANZA	3 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13.8 % Vol.
AZ	2,73 g/l
AC	6,20 g/l
PH	3,25



ANTUCURA  
VINEDOS | BODEGA

