



## Andillian

### Sauvignon Blanc

**ORIGEN** Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. 1,300 msnm.

**VARIEDAD** 100% Sauvignon Blanc

**SUELO** Aluvial, de piedras de río presentes en la profundidad de las raíces.

#### ELABORACIÓN

Cosecha manual, en cajas de 17 kg. Selección en finca y en bodega. Prensado directo de racimos sin despalillar en un ambiente reductivo, inertiando con hielo seco (CO<sub>2</sub>). Luego del desborre se fermenta con levaduras indígenas a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

#### CRIANZA

Huevos de concreto en contacto con lías por entre 5 y 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. Un vino fresco y complejo a la vez. En nariz presenta notas de pomelo amarillo, lima, ruda y suaves aromas herbáceos. En boca es moderadamente graso, con una tensión precisa y sabores frutados, las hierbas y la lima persisten al final junto con una sensación calcárea que habla del terruño en el que nace.

#### POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.

#### ENÓLOGO

Lucas Giménez

#### CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Los viñedos son certificados por Letis, mientras que la bodega y los vinos por Argencert.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 10 - 12°C

**ALC.** 13% | **PH** 3,35 | **AZ.** 1,2 gr/L

**LA COSTE**  
DE LOS ANDES

*Mendoza*

WWW.LACOSTEDELLOSANDES.COM