



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, inhiertizando con hielo seco (CO₂). 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