



GRANDELIRIO SAUVIGNON BLANC “COSECHA NOCTURNA”

“Todo comenzó con un pensamiento loco, absurdo, contrario a la lógica, y de tan loco voló e hizo volar a los que se sumaron. Grandelirio el nuestro de hacer vinos que enamoren, de burlar el tiempo y el espacio”

VIÑEDOS:

Las uvas provienen de viñedos a una altura promedio de 1.200 mts. sobre el nivel del mar, en Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Se realizan 2 vendimias nocturnas, con el fin de preservar al máximo todo el potencial aromático varietal aportado por su microterroir. La 1ª vendimia se realiza durante la segunda quincena de Febrero. Mientras que la 2ª vendimia se realiza a mediados de Marzo. Ambas se llevan a cabo en forma manual, en pequeñas cajas plásticas. Con selección de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

Se realiza una maceración pre-fermentativa pelicular en frío con hiper-reducción a 5° C, durante 12 hrs., en prensa neumática para promover la extracción de sus aromas varietales que resaltan su tipicidad. La fermentación se realiza en pequeños tanques de acero inoxidable a 12°C durante 15 días. Posteriormente se realiza una crianza sobre sus borras finas o lías durante 2 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

GRANDELIRIO SAUVIGNON BLANC “Cosecha Nocturna”, a la vista expresa su inquieta juventud reflejada por su color amarillo verdoso. En nariz es un vino de gran intensidad y complejidad aromática, con notas cítricas, tropicales y minerales. En la boca es un vino fresco y muy equilibrado. El balance entre dulzura y acidez, destaca su suavidad y delicado final.