

SOCAVONES

WHITE BLEND 2018

BLEND DE TERROIRS



COSECHA: 2018

VARIETADES: 60% Chardonnay, 20% Semillón, 20% Viognier.

VIÑEDOS: Chardonnay: Finca Potrero de Garay-(Alt. 850 msnm-Valle de Calamuchita), Finca de Colonia Caroya (Alt. 550 msnm) Viognier y Semillón: Finca Las Corzuelas-Quilino (Alt. 370 msnm-Norte de Córdoba)
Conducción espaldero alto, Producción: 6 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Selección de racimos, despallado, prensado neumático, enfriado y desborre previo. Fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, temperatura fermentación entre 14-15°C durante 20 días. Descube a barricas de roble francés y americano.

CRianza: Durante 8 meses en barricas de 225 Lts de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso intenso con leves reflejos dorados.

Aromas florales, frutos tropicales maduros acompañadas con las notas aportadas por su crianza en roble.

En boca es fresco, frutado, untuoso y de gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 3,00 g/l

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 7,50 g/l

PRODUCCIÓN: 5.000 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 10-12°C de temperatura

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla