



EXPRESIÓN Sauvignon Blanc 2022

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc.

Región de Origen: Valle de Uco, Mendoza.

Graduación alcohólica: 12,5%

Detalles del viñedo: Suelo aluvial y pedregoso.

Clima: Seco y árido, en zona elevada, con noches frescas.

Detalles de la cosecha: Manual.

Rendimiento: 8.000 kg/Ha.

Vinificación: Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. 100% contacto con la piel en frío antes de la fermentación. 30 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C.

Crianza: Depósito de acero inoxidable.

Color: Amarillo pálido, reflejos dorados.

Aromas: Combinación de aromas de fruta de uva y melón.

Boca: Agradables notas herbáceas, típicas del Sauvignon Blanc.

Acidez total: 4,5 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 1,5 g/l.

Temperatura de servicio: 12-14°C.

Guarda: Hasta 3 años.