

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC 2021

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Co-fermentación de ambas variedades en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 12 días.

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Sin contacto con madera.

ALCOHOL: 13% v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: A la vista se aprecia un color amarillo pálido con tonalidades verdes. En su primera impresión aromática se destaca el perfil más herbáceo del Sauvignon Blanc y luego aparecen notas cítricas (pomelo rosado y limón), como así también algo de frutas tropicales (ananá y maracuyá). En boca es jugoso y de acidez media a alta, lo que lo hace un vino fresco y de final persistente.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM