

ALACRAN



Instinto

SAUVIGNON BLANC

COSECHA 2023

VARIETAL 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

ALTITUD 850 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA Manual en canastos de 25 kgs.

VINIFICACION

Se realiza selección de racimos extrayendo hojas y racimos que no cumplen con un buen estado sanitario y de madurez, descobajado suave evitando la ruptura de bayas.

Se prensa y se inicia la fermentación alcohólica mediante la inoculación de levaduras seleccionadas y se fermenta a temperatura controlada de entre 14 y 16 °C.

Se trabaja el sombrero hasta 3 veces diarias por periodos cortos para lograr una delicada extracción. Fermentación Maloláctica natural.

WINEMAKER José Di Marco

NOTAS DE CATA

A la vista, exhibe color amarillo pálido con reflejos verdoso. En nariz destacan las notas cítricas y vegetales, como pomelo rosado y jazmín. En boca se presenta como un vino frutado, equilibrado, persistente, muy fresco y vivaz.

TERROIR

