

TRAILS

VINOS DE MONTAÑA



SAUVIGNON BLANC

♦ ORIGEN

Valle de Uco y Maipú

Viñedos con prácticas sustentables del suelo.

♦ NOTAS DE CATA

A la vista, el vino tiene un color amarillo verdoso de mediana intensidad. En el aroma las principales notas aromáticas de este vino son durazno blanco, damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas como limón y pomelo. En el sabor se distingue una entrada dulce, con un buen equilibrio entre la acidez y el azúcar natural. Es justamente el azúcar natural el que le da untuosidad y largo final.

♦ VINIFICACIÓN

Desborre previo con enzimas y frío. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a baja temperatura (12°C). La fermentación se detiene a los 50 g/l de azúcar natural mediante centrifugación y frío. Conservación del vino hasta el embotellado a 5°C.

♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: *Sauvignon blanc* 85% y *Chardonnay* 15%

AUTENTA
WINES

TODO NACE EN NUESTRA TIERRA



Autenta Wines



@autentawines