



BLEND BLANCO RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.
 AÑO DE PLANTACIÓN: 2009.
 CONDUCCIÓN: Espaldero.
 SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.
 RENDIMIENTO: 8.000 kg / ha.
 COSECHA: Manual.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: Fiano 50% - Chardonnay 45% - Sauvignon Blanc 5%.
 VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero a baja presión. Cada cepa por separado. Desborre del mosto previo a su fermentación. Fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura de entre 18 y 20 °C. Battonage periódicos durante la fermentación. Se toman las precauciones necesarias para evitar la fermentación maloláctica. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (seutilizan diferentes tonelerías) y contacto sobre lías finas para dar complejidad al vino. Corte, filtrado y posterior fraccionamiento.
 PRODUCCIÓN: 3.000 botellas / año.
 ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

Vino con aromas a flores blancas y notas minerales, que combina la elegancia del Fiano, la estructura del Chardonnay y los aromas del Sauvignon Blanc. En boca es amable y fresco, convirtiéndose en un vino ideal para beber solo o para acompañar algún plato de verano.
 TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10°C y 11°C.