



## BLEND BLANCO RESERVA

### VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.

ANNO DI IMPIANTO: 2009.

GUIDA: Traliccio.

TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sopra il livello del mare.

RESA: 8.000 kg/ha.

VENDEMMIA: Manuale.

### ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: Fiano 50% - Chardonnay 45% - Sauvignon Blanc 5%.

VINIFICAZIONE: Selezione manuale dei grappoli. Pressatura a grappolo intero bassa pressione. Ogni ceppo separatamente. Disidratazione del mosto prima della sua fermentazione. Fermentazione in botti di origine francese con lieviti selezionato ad una temperatura compresa tra 18 e 20 °C. Giornali di battonage durante la fermentazione. Vengono prese le precauzioni necessarie per evitarlo fermentazione malolattica. Invecchiato per 8 mesi in botti di rovere francese (it utilizzano diverse botti) e sostano sulle fecce fini per conferire complessità al vino. Taglio, filtraggio e successivo frazionamento.

PRODUZIONE: 3.000 bottiglie/anno.

PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

### NOTE DI CATA

Vino dai profumi di fiori bianchi e note minerali, a cui unisce l'eleganza del Fiano, la struttura dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon Bianco. In bocca è amichevole e fresco, rendendolo un vino ideale da bere. da solo o per accompagnare qualsiasi piatto estivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10°C e 11°C.