

BB BV

BBV CORTE DE BLANCAS 2018

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

40% Chardonnay
30% Sauvignon Blanc
30% Semillón

· VIÑEDOS ·

Apelación: Valle de Uco – Mendoza
Sub-Apelación: Gualtallary, Tupungato

· TERROIR ·

Suelo de alta pendiente, con una primera capa arenosa, algo limosa hasta los primeros 40cm. Luego es roca madre, con piedras que se manchan de carbonato de calcio adherido. Baja fertilidad.
› Riego: Por Goteo
› Altura: 1.400 msnm
› Año de implantación: 2006
› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la luz solar directa y favoreciendo la circulación de aire entre racimos. › Suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno.
› Sistema de Poda: Cordón Pitoneado.

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio.
Apelación: Valle de Uco. Mendoza
Sub - Apelación: Los Árboles - Tunuyán

· TERROIR ·

Suelo de escasa profundidad, textura Franco- Arenoso, de baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.
› Riego: Por Goteo
› Altura: 1.090 msnm
› Año de Implantación: 2000
› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza, conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de Cosecha: primera semana de marzo para el Chardonnay, primera semana de febrero para el Sauvignon blanc y segunda de marzo para el Semillón.
› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.
› Prensado de granos despalillados y puestos a fermentar con levaduras seleccionadas luego de un desborre estático de 3 días. La fermentación se realizó en barricas de 500 litros de múltiples usos y se llevó a cabo una crianza sobre sus lías durante 12 meses hasta su embotellado.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Delicado amarillo verdoso con reflejos dorados.
› Aroma: Su primera olfacción se percibe floral, luego aparecen notas cítricas, manzana verde, recuerdos de frutos secos como pistacho y un final herbal.
› Boca: Este vino se caracteriza por su gran frescura y vibrancia, de largo paso por boca, sensación salina y un final dulce.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 13,3 %.
› Acidez Total: 7 g/l.
› Azúcares Reductores: 1,5 g/l.
› pH: 3.25

