

TOMERO



TOMERO SAUVIGNON BLANC 2021

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Sauvignon Blanc

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelacion: Valle de Uco -Mendoza

Sub — apelación : Los Arboles — Tunuyán.

· TERROIR ·

Uvas provenientes de cuartel n° 26 y 35.

Suelo de profundidad media, textura franco arenoso con canto rodado, de fertilidad media a baja con bajo porcentaje de material orgánico. Bien drenados y con escasa salinidad.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 1100 msnm

› Año de implantación: 2004

Tipo de manejo: Canopia de mediana a alta densidad buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno.

· CLIMA ·

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías, la amplitud térmica diaria es de unos 15°C.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Se realiza en 3 etapas, fines de enero, primera semana de febrero y fines de febrero.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg con refrigeración de la uva antes del despalillado.

› Elaboración: Maceración pelicular en frío de 2 a 4 horas en prensa, extracción de mosto flor por escurrimiento y hasta 1,5 Bar de presión, protectiva de contacto con el aire. Desfangado en frío, sembrado con levaduras seleccionadas y fermentado a 14°C.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Amarillo tenue con reflejos verdosos.

› Aroma: En nariz es delicado, presenta notas de manzana verde y cítricas como lima.

› Boca: Se presenta fresco y vibrante debido a su equilibrada acidez y al anhídrido carbónico residual de fermentación.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 12,4 %

› Acidez Total: 7.04 g/l.

› Azúcares Reductores: 1.10 g/l.

› pH: 3.23