

# BB BV

## BBBV BLEND DE BLANCAS 2021

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

36% Sauvignon Blanc

36% Chardonnay

28% Semillón

### · VIÑEDOS de Chardonnay ·

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 un cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno.

› Sistema de Poda: Cordón Pitoneado.

### · VIÑEDOS de Sauvignon Blanc y Semillón ·

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: 8 de marzo para el Chardonnay, 12 de febrero para el Sauvignon Blanc y 22 de marzo para el Semillón.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Prensado de granos despallados y puestos a fermentar con levaduras seleccionadas luego de un desborre estático de 2 días. La fermentación del Chardonnay y Semillón se realizó en tanques de acero inoxidable hasta un 80% y luego se terminó en barricas de roble francés de 500 litros de múltiples usos y se llevó a cabo una crianza sobre sus lías durante 12 meses. El Sauvignon Blanc fermentó en tanques de acero inoxidable y se realizó en corte antes de embotellar.

### · NOTAS DE CATA ·

› Color: Delicado amarillo verdoso con reflejos dorados.

› Aroma: Su primera olfacción se percibe herbal, luego aparecen notas cítrica y de ananá con un final en donde persiste la acidez.

› 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: 12,3 %.

› Acidez Total: 6,7 g/l.

› Azúcares Reductores: 2,1 g/l.

› pH: 3,18

