



PERRO CALLEJERO

BLEND DE SAUVIGNON BLANC

Vendimia: 2015

Zonas:

El Manzano | Valle de Uco - Mendoza
Altura: 1200 msnm

Los Arboles | Valle de Uco - Mendoza
Altura: 1090 msnm

Cosecha: manual, descartando directamente en la finca los racimos que no cumplían con los requisitos de calidad y sanidad.

Vinificación: Se realiza una elaboración totalmente reductiva, osea al abrigo del oxígeno, para evitar cualquier pérdida de aromas, que son muy volátiles en esta variedad. Se realiza un prensado suave llegando 1,4 bares para evitar la extracción de gustos amargos, luego el mosto se mantuvo en contacto con las borras durante 5 días a 2°C logrando aumentar el volumen en boca. Luego se trasegó para dar comienzo a la fermentación la cual se mantuvo a 12°C para fijar los precursores aromáticos como son los cítricos y florales.

Alcohol: 11,80 % V/V

Acidez Total: 6,25 g/l

pH: 3,20



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com