



# MI TERRUÑO

*expresión*

## SAUVIGNON BLANC

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Uco Valley , Mendoza
COMPOSIÇÃO	Sauvignon Blanc 100%
GRADUAÇÃO	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0.5 g/L ( ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	1,5 g/L

### CLIMA E VINHEDOS

Nosso vinhedo do Vale do Uco esta localizado em Tupungato a 860 m.a.n.m, acima da cidade de Tunuyán. Seu clima é temperado com invernos severos e verões quentes, de noites frescas. A temperatura média anual é de 14,2° C, predominando o frio de montanha dos Andes. A região caracteriza-se pela capacidade de produzir uvas de qualidade, tanto para vinhos brancos como tintos. A boa acidez das uvas permite que os vinhos do Vale do Uco sejam adequados para o envelhecimento prolongado.

**Ano de plantação:** 2005

**Detalhes do vinhedo:** Aluvial.

**Densidade:** 2800 plantas/hectáres

**Rendimento:** 8 ton/hectáres

**Colheita:** Manual em contentores

**Enólogos:** María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

### VINIFICAÇÃO

O terroir diferenciado do Vale do Uco permite a colheita de uma seleção especial da uva sauvignon blanc, realizada na última semana de fevereiro. Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas em temperatura de 16-18° C limpas e trituras. 100% em contato com a casca fria antes de sua fermentação, que ocorre por 30 dias em tanques de inox mantidos a 16° C.

### NOTAS DE PROVA

**Aspecto:** Cor amarelo pálido dourado

**Nariz:** Mescla de aromas entre pomelo (grapefruit) e melão.

**Boca:** Refrescante com notas herbáceas em grande destaque, típicas na variedade.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar frutos do mar, ostras, peixes leves ou individualmente como aperitivo.

