

EGGO Blanc de Cal



VARIETALES:

100% Sauvignon Blanc

D.O.: Valle del Uco.

COSECHA:

Parte de dos viñedos distintos, siendo el 70% de Gualtallary a 1.450 msnm y el 30% restante de Tupungato a 1.200 msnm. La cosecha se hizo a mano en cajas de 16 kgs., el mismo día en ambos viñedos

ELABORACIÓN

se espera que naturalmente comience la fermentación alcohólica la que se realiza entre 18º a 21ºC. se realiza parte de la fermentación maloláctica. Se deja en el mismo huevo durante al menos cinco meses, sin separarlo de las borras Se embotella directamente del huevo a la botella sin ningún tipo de intervención

NOTA DE CATA:

COLOR: verde claro, con tonalidades doradas

AROMA: se presenta con mucho carácter. Fuerte intensidad mineral como piedra, hierbas, ruda y arveja.

SABOR: con una gran acidez que lo hace muy fresco y de largo final.

Se vuelve a percibir muy fuerte esa piedra mineral que se percibe en nariz.