

HUMO BLANCO SAUV. BLANC

VARIETALES: 100% Sauvignon Blanc

D.O.: Lolol Valley



VINIFICACIÓN:

Cosecha manual en Bins de 500 Kgs, selección de racimos en el viñedo durante la cosecha y bayas en bodega durante el proceso de entrada de vendimia. Despalillado y prensado bajo protección del O₂. Maceración en prensa (4-12 hrs), encubado para estabilización de 48 hrs. Desborre por gravedad y fermentación larga con levaduras nativas desarrolladas en un Pied de cuba desde el viñedo. La fermentación se desarrolla a T^o controlada de 15 a 18°C con constantes movimientos de lias finas.

NOTA DE CATA:

Amarillo pálido, con leves reflejos verdes en el ríbeta de la copa. Aroma intenso de un perfil complejo, que combina frutas tropicales con notas cítricas y una cama mineral. La principal característica de este vino es su boca. Un Sav. Blanc con estructura y volumen, que llena la boca y se mantiene por mucho tiempo en ella.