









PALO ALTO

Palo Alto

SAUVIGNON BLANC



COMPOSICIÓN		100 % Sauvignon Blanc
GUARDA		2 años
ENÓLOGO		Luis Martinez López
ANÁLISIS		Alcohol: 11,6% / Acidez total: 7,28 g/l pH: 3,04
TEMPERATURA DE SERVICIO		8 - 11 °C
MARIDAJE		Ideal para acompañar pescados a la plancha, mariscos, quesos ácidos y ensaladas frescas con aliño cítrico especialmente.

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDO

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Posición vertical en espalderos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA 8000 kg/ha.

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, 2da. semana de febrero, en pequeñas cajas de 16 kg.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y prensadas. se realiza una maceración pre-fermentativa en frío. La fermentación se realiza en huevos a una temperatura de entre 13°C y 15°C durante 18 días. Reposo dos meses sobre sus lías. Embotellado sin filtrar para preservar todas sus características.



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

Notas de Cata

Sommelier
Alejandro Compagnucci



Muestra un color amarillo pálido con reflejos acerados.



Sugerente despliegue de aromas que remiten a frutas tropicales de la familia del maracuyá y la papaya con marcadas notas cítricas.



Tiene un ataque suave, es delicado y ligero en su paso por boca, dueño de una acidez refrescante en perfecto equilibrio con la fruta. En su final se acentúan sus notas cítricas, resultando cálido y persistente.