

**LA MASCOTA**

**RIESLING LATE HARVEST**  
FICHA TÉCNICA

**BODEGAS SANTA ANA**  
DESDE 1891


**VARIEDADE**

100 % Riesling

**VINHEDOS**

Finca La Mascota, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.

**SOLO**

Profundo e pedregoso.

**PROCESSO**

Colheita manual em caixas plásticas no final do mês de abril.  
 Seleção de cachos.  
 Desengaçado e moenda.  
 Seleção de grãos.  
 Resfriamento do mosto a 10°C.  
 Fermentação em barril controlado durante 30 dias.  
 9 meses em barris novos de carvalho francês.  
 Filtrado.  
 Envasado.

**COMPOSIÇÃO**

Álcool: 13,50% | Acidez total: 7,6 g/l

**APRESENTAÇÃO**

500 ml.

**DESCRIÇÃO**

Este sensacional vinho apresenta aromas a frutas com caroço. Na boca, repleto de sabores a frutas cítricas, junto com a acidez natural resultam em um vinho muito refrescante e balanceado. Um toque de mel e uma sensação mineral completam este excepcional colheita tardia.

**SUGESTÕES**

Ideal para combinar com sobremesas e todo tipo de frutas, assim como queijo e foie gras.

**TEMPERATURA PARA SERVIR**

8° - 13°C



[www.bodegas-santa-ana.com.ar](http://www.bodegas-santa-ana.com.ar)

*Safra 2009. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.*