

<http://www.bodegamiterruno.com.ar/productos.html>



MI TERRUÑO

Expresion - Sauvignon Blanc

Enólogos: María Eugenia Baigorria y Sergio Jiménez.

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc

Región de Origen: Valle de Uco, Mendoza.

Detalles del viñedo: aluvial.

Rendimiento: 8 toneladas por hectárea.

Datos de la cosecha: Manual en contenedores.

Clima: Seco y árido.

Proceso de envejecimiento: tanque de acero inoxidable

Proceso de vinificación: Las uvas fueron desgranadas y aplastadas. 100% contacto con piel fría antes de la fermentación. 30 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C.

Color: amarillo, tonos dorados pálidos

Aromas: Mezcla de aromas de pomelo y melón.

Boca: notas herbáceas típicas de Sauvignon Blanc.

Contenido de alcohol: 13% (20°C).

Acidez total: 4,5 g / l

Azúcar residual: 1,5 g / l

Temperatura de servicio: 12-14° C.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, vieiras o para ser disfrutado por sí solo.

Safrá 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.