

<http://www.lomalarga.com/shop/sauvignon-blanc/>



## Sauvignon Blanc

\$13,00

*Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una estricta segunda selección antes de ingresar en la bodega. El prensado se realizó en una prensa neumática y sus productos fueron separados. Fría estabulación durante 6 días sin ningún tipo de enzimas. Temperatura de fermentación: 14°C-16°C. Luego, el vino permanece en sus lías y se revuelve 1 a 3 veces por semana. Después de 3 meses, se mezclaron los lotes seleccionados, que se mantienen sobre sus lías hasta el mes de septiembre, con leves agitaciones hasta 2 veces al mes.*

*Safrá 2017. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.*