

CICLOS

SAUVIGNON BLANC



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Sauvignon Blanc

COSECHA:

Principios de febrero.

ELABORACIÓN:

Los vinos Ciclos están orientados a tener una alta fineza y gran complejidad.

Este objetivo se prepara desde los viñedos buscando uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente y una vez logrado su punto óptimo de madurez, cuidando todos los detalles se recolectan los frutos y comienzan los procesos de elaboración.

El 15% del vino realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble Americano y Francés de segundo uso donde luego reposa durante 6 meses.

NOTAS DE CATA



Amarillo brillante con leves notas verdosas.



Aromas elegantes con marcadas notas cítricas combinadas con leves con notas tropicales, cáscara de pomelo.



La fruta madura que llena el paladar, levemente cremoso y con notas de espárrago y ají amarillo. Gran fineza y un final límpido.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
13,5 % alc/vol	2,30 grs. / lt.	6,65 grs. /lt.	3.35



VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO