



SERBAL SAUVIGNON BLANC

FICHA TECNICA



Cepaje : 100% Sauvignon Blanc
Origen : Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Provincia de Mendoza)
Grado alcohólico : 13,50%/vol
Acidez : 5,45 g/l (expresado en ácido tartárico)



VIÑEDOS
Altitud : (Clon Sancerre)
1300 msnm
Conducción : guyot doble
Suelo : aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso
Riego : por goteo
Rendimiento : 80 qq/ha - 8000 kg/ha
Cosecha : fin de marzo, manual y en cajas de 18 kg



ELABORACIÓN
Selección : de racimos previo a carga de prensa neumática (con racimos enteros).
Maceración fría : pelicular, 2 horas a 5°C en prensa.
Flujo / Encubado : por gravedad (sin utilización de bombas).
Fermentación : 20 días entre 13°C y 15°C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.
Fermentación maloláctica : no se realiza
Guarda potencial : 3 años



Vista (color) : Amarillo pálido con intensos reflejos verdes.
Nariz : Notas herbáceas (menta, ruda) y cítricas.
Boca : Elegante, amplio, de agradable acidez y largo final. El estilo es típico de los vinos de Sancerre en Francia.