



EDELMIIRA

SAUVIGNON BLANC

Edición especial de 2.000 botellas

VINO

COMPOSICIÓN: 100% SAUVIGNON BLANC
COSECHA: 2020

VIÑEDO

UBICACIÓN: El Peral, Valle de Uco
ALTURA: 1.100 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: 4 de Marzo
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs. a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En Tanques de acero inoxidable durante 5 meses.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,5 % AZÚCAR: 4 g/l
ACIDEZ TOTAL: 6,7 g/l PH: 3,4

EMBOTELLADO

FECHA: 27 de Agosto 2020
PRODUCCIÓN: 2.000 botellas
GUARDA: 2 años



VISTA

Amarillo suave, brillante, con leves notas verdosas.



AROMA

Notas herbáceas de ruda y arvejas.



SERVIR ENTRE 8°C y 10°C.



PALADAR

Frutas verdes, hierbas y hojas.

BODEGA



EDELMIIRA

www.bodegaedelmira.com.ar