



# 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](http://www.bodegaedelmira.com.ar)