



LA CARRERA VIÑAS EXTREMAS

Este vino expresa la personalidad de la finca de donde proviene, condiciones únicas de suelo y clima hacen que este Sauvignon Blanc muestre el gran potencial de esta finca para la variedad.

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedo ubicado en la extrema zona de La Carrera, Tupungato, en el Valle de Uco, a 1.650 msnm en suelos franco-arcillosos, soportados por un subsuelo de grava calcárea. Está ubicado en una de las zonas más frías de Mendoza.

En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL

Sauvignon Blanc 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primera semana de Abril.

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 12,0% v/v

PH/ACIDEZ 3.1/8.2

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

COSECHA

Cosecha nocturna en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo y la expresión máxima de la variedad.

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular de 5 días a baja temperatura. La fermentación se realiza en barricas de roble francés de diferentes usos. Lo vinificamos con levaduras indígenas y a temperaturas entre 14° y 16°C.

CRIANZA

La crianza continúa en barricas durante 8 meses.

GUARDA 10 años

NOTAS DE CATA

Hierba fresca, ruda y cítricos son sus descriptores principales, con un carácter mineral marcado. En boca tiene nervio, intensidad y volumen.