

PENEDO BORGES CEPAS

SAUVIGNON BLANC 2022



VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Producción: 10.000/12.000 kg/ha

Manejo mínimo de canopia, donde se busca un equilibrio y balance de la planta para lograr una expresión natural del viñedo y la fruta..

BODEGA

Elaboración tradicional, con manejo controlado de temperatura durante

La fermentación entre 14 y 15°C. Embotellados dentro de los 6 meses para preservar su frescura e intensidad aromática.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
12°	1.36 g/l	7.33 g/l

NOTA DE CATA

Vino de gran frescura, con notas cítricas y a hierbas frescas. Descriptores

Aromáticos: pomelo rosado, lima y brotes de tomate.

Maridaje sugerido: aperitivo, ceviche, queso de cabra, ensaladas verdes, ensaladas de frutos de mar, comida thai, quiche de espárragos.

