



BLEND BLANCO RESERVA

WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.
 PFLANZJAHR: 2009.
 FAHREN: Spalier.
 BODEN: Lehm mit Kieselsteinen

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.
 ERTRAG: 8.000 kg/ha.
 ERNTE: Manuell.

AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: Fiano 50 % – Chardonnay 45 % – Sauvignon Blanc 5 %.
 VINIFIKATION: Manuelle Auswahl der Trauben. Ganzes Bündel pressen niedriger Druck. Jede Sorte einzeln. Entwässerung des Mostes vor der Weinbereitung Fermentation. Gärung in Fässern französischen Ursprungs mit Hefen bei einer Temperatur zwischen 18 und 20 °C ausgewählt. Battonage-Zeitungen während der Gärung. Es werden die notwendigen Vorkehrungen getroffen, um dies zu vermeiden malolaktische Gärung. 8 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift (Sie verwenden verschiedene Küfereien) und setzen den Wein auf Feinhefe um, um ihm Komplexität zu verleihen zum Wein. Schneiden, Filtern und anschließende Fraktionierung.

PRODUKTION: 3.000 Flaschen/Jahr.

WINZER: Juan Ubaldini.

CATAS ANMERKUNGEN

Wein mit Aromen von weißen Blumen und mineralischen Noten, der das vereint Eleganz von Fiano, die Struktur von Chardonnay und die Aromen von Sauvignon Weiß. Im Mund ist er freundlich und frisch, was ihn zu einem idealen Wein zum Trinken macht. allein oder als Beilage zu jedem Sommergericht.

BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 10 °C und 11 °C.