



SOTTANO
FIORAVANTE

SOTTANO FIORAVANTE SAUVIGNON BLANC



Variedad

100% Sauvignon Blanc

Viñedos

980 m.s.n.m. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Suelo

Suelo franco pedregosos y de gran pendiente lo que favorece la obtención de bajos rendimientos naturales. El promedio de temperatura es bajo favoreciendo así el desarrollo de aromas y estructura.

Vinificación y crianza

Despalillado y maceración pelicular fría de 24 hs. Prensado y fermentación de 15 días a 14°C. Sin fermentación maloláctica. Crianza de 8 meses en tanques de acero inoxidable para que prevalezca la tipicidad varietal y frescura.

Nota de cata del enólogo

De color amarillo claro con tonos verdosos, brillante y expresivo. Destacan aromas de lima, pomelo y un toque herbáceo. En boca, es fresco, con acidez bien integrada y notas cítricas que se combinan con un sutil carácter mineral. De paso limpio, persistente y final agradable, refleja un perfil moderno y auténtico de Alto Agrelo.