



Alcohol
12,4%

Ac. Total
7,1 g/l

Ph
3.30

*Temperatura
de servicio*
11-12°

Semillón

Región

San Rafael, Mendoza.

Viñedos

Semillón (9500 kg/ha, plantado en 2001) de San Rafael, Mendoza.

Suelo

Suelo de origen aluvional compuesto por arena, piedra y carbonato de calcio, con un bajo contenido de materia orgánica. Esta finca es irrigada por las aguas del Río Atuel, provenientes de la Cordillera de los Andes.

Cosecha

Hecha a mano en cajas de 18 kg. 12 de marzo del 2024.

Elaboración

Selección de racimos en bodega. Prensa directa de racimos enteros con mínima presión. El 75% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 25% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.

Producción

1700 botellas.

Notas de cata

Vino de color amarillo dorado con tonalidades verdosas, sus notas aromáticas recuerdan a frutas de carozo como durazno y damasco, también pueden encontrarse notas de flores cítricas prolijamente combinadas con aromas y sabores de vainilla y especias, debido a su paso por roble francés.