

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

# SERBAL

## SAUVIGNON BLANC







### Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

### Viñedos (Clon Sancerre)

| | |
|---|---|
| Altitud: | 1.300 msnm. |
| Conducción: | Guyot doble. |
| Suelo: | Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso. |
| Riego: | Por goteo. |
| Rendimiento: | 80 qq/ha ~ 8.000 kg/ha. |
| Cosecha: | Marzo; manual y en cajas de 18 kgs. |

### Elaboración

Selección de racimos previo a carga de prensa neumática. Peculiar maceración en frío a 5°C en prensa por 2 horas, y posterior encubado por gravedad (sin bombas).
Fermentación de 20 días entre 13 y 15 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. No se realiza fermentación maloláctica.

### Datos Técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| Composición: | 100% Sauvignon Blanc. | | |
| Grado Alc.: | 13,50 %/vol | Acidez: | 5,45 g/l. |

### Notas de Cata

| | |
|---|---|
| Vista: | Amarillo pálido con intensos reflejos verdes. |
| Nariz: | Notas herbáceas (menta, ruda) y cítricas. |
| Boca: | Elegante, amplio, de agradable acidez y largo final. |
| | Típico estilo de los vinos franceses de Sancerre. |

Guarda potencial: 3 años.

*bodegaatamisque*

*www.bodegaatamisque.com*