

ALMANDINO SAUVIGNON BLANC 2022

VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC

REGIÓN: ANIMANÁ, VALLES CALCHAQUÍES, SALTA, ARGENTINA.

ENÓLOGO: DANIEL HEFFNER

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es parral y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha es manual y se realizó en cajas de 20 kgs, la tercera semana de enero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

Se realizó un prensado sutil en prensa neumática sacando el jugo flor, se llevó a tanques de acero inoxidable para una clarificación previa a la fermentación permitiendo un mosto más limpio. Se desborró y se fermentó durante 25 días a una temperatura de 14°C. Se realizaron movimientos de borras finas cada quince días para ganar volumen de boca. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % v/v.

Azúcar residual: 1.8 g/l.

Acidez total: 6.4 g/l.

PH: 3,5

