Saltimbanco
Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc de El Peral, Valle de Uco, fresco y expresivo. En nariz ofrece durazno, mandarina, cítricos, fruta madura y notas herbales. Su acidez refrescante acompaña una boca amplia, compleja y de textura delicada.

La maceración pelicular y la fermentación y crianza en barricas francesas usadas le aportan profundidad y una personalidad singular.

DATOS DEL VINO

ORIGEN Y VIÑEDO

Bodega / Enólogo: La Giostra del Vino / Giuseppe Franceschini

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Ubicación / Altitud: El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza / 1.220 m

Viñedo: Menos de 0,5 ha; aprox. 18 años; 5.500 plantas/ha; menos de 1 kg/planta

Suelo / Conducción: Pedregoso, con arcilla y calcio / Guyot bilateral

Riego / Viticultura: Por manto / Permacultura

Cosecha: Mediados de febrero

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación: Levaduras seleccionadas, en barricas; 14 °C durante 2–3 semanas

Maceración / Racimo entero: Maceración pelicular / Sin racimo entero

Maloláctica: No

Barricas: Roble francés de 300–400 L, de 2.° y 3.er uso

Crianza: 11–12 meses en barrica; mínimo 12 meses en botella

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol / pH: 12,8% vol / 3,2

Azúcar residual / Acidez: Sin azúcar residual / Alta

Sulfitos: Bajos (sin valor cuantificado)