FICHA TÉCNICA / SPARRING

# Sparring
## Sauvignon Blanc




Un Sauvignon Blanc cítrico, salvaje y singular, nacido en Pareditas, San Carlos. Su acidez natural y la textura aportada por los hollejos revelan notas de pomelo, ruda y menta, con una gran complejidad aromática.

Fermentado con levaduras indígenas, con siete días de contacto con lías y crianza en roble usado de gran tamaño. Sin filtrar, en una edición limitada de solo 600 botellas.

### DATOS DEL VINO

**ENÓLOGO**

Giuseppe Franceschini

**ORIGEN**

Pareditas, San Carlos, Mendoza, Argentina

**VARIEDAD**

100% Sauvignon Blanc

**FERMENTACIÓN**

Con levaduras indígenas

**ELABORACIÓN**

Maceración en contacto con lías durante 7 días; sin filtrar

**CRIANZA**

7 meses en recipientes grandes de roble usado

**PRODUCCIÓN**

600 botellas · Edición limitada

**PATRICIO TAPIA**

“Vinos con garra, acidez intensa y sabores frutales deliciosos.”