

FICHA TÉCNICA / VALDENCANTO

Valdencanto Colina Blanco

Blend blanco del Valle del Pedernal, elaborado como corte de campo: Semillón y Sauvignon Blanc se cosechan, prensan y vinifican juntos. Un vino de estructura y textura, con fruta y buena persistencia.

Nace en un paisaje desértico de suelos pedregosos y origen marino, donde la biodiversidad y el carácter calcáreo aportan identidad.

DATOS DEL VINO

ORIGEN Y COMPOSICIÓN

Región: Valle del Pedernal, San Juan, Argentina

Variedades: 60–70% Semillón y 30–40% Sauvignon Blanc

Geología: Precordillera de San Juan; antiguo fondo marino de 500 millones de años

Suelo: Origen aluvional precordillerano, roca madre, arcilla calcárea y cuarzo

Biodiversidad: Más de 60 especies autóctonas

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación: Corte de campo; racimos prensados y elaborados juntos

Fermentación: 50% en barrica y 50% en pequeños huevos cerámicos

Crianza: 8 a 9 meses; uso de barricas de roble

Botella: 12 meses antes de salir a la venta

ESTRUCTURA Y PRODUCCIÓN

Concentración: 2 plantas por botella; 16 hl/ha

Alcohol: 14,5% vol

Producción: 450 botellas

Perfil: Estructura, textura, fruta y buena persistencia