



*“Hay vinos que son únicos, que no se repiten!
Por eso hemos elegido este varietal de partida única, para ese momento especial que lo hace irrepetible.”*

PARTIDA ÚNICA SAUVIGNON BLANC

- Origen: Palmira, San Martín.
- Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

- Conducción: Parral.
- Vinificación: Se despallilla el racimo y se prensa para poder obtener el mosto flor para hacer el defangado, a menos de 100 NTU, antes de la fermentación.

Se realiza la fermentación a menos de 15 grados para preservar los aromas primarios y secundarios.

- Alcohol: 12.8% v/v.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

- **Vista:** De color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante.
- **Nariz:** Vino fresco que presenta aromas de frutas cítricas tales como pomelo, lima y sutiles notas de manzana verde, pasto recién cortado y ruda.
- **Boca:** De cuerpo medio con un final largo. Es un vino elegante y complejo con una acidez marcada pero equilibrada que le aporta frescura al vino.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 9 °C Y 13 °C.



@Aristideswines



Bodega Aristides



@Aristideswines

ARISTIDESWINES.COM.AR