

FUEGO
negro

BLEND

SAUVIGNON BLANC | VIOGNIER

Frutas tropicales y cítricas que aporta el *Viognier* se conjugan con las notas a hierbas del *Sauvignon Blanc*. Haciendo de este blend blanco una opción inmejorable para cientos de platos, desde postres hasta pescados de río. Sus potentes aromas se condicen en el sabor dejando el paladar fresco y con un retrogusto muy agradable que recuerda a membrillo, pomelo y ananá. Beber entre 7 y 10° de temperatura.

AÑO 2018

FECHA DE VENDIMIA segunda quincena de enero

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

LEVADURA UTILIZADA seleccionada

MACERACIÓN prensado directo a baja temperatura

CORTE VARIETAL Sauvignon Blanc 50%, Viognier 50%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,3 % vol
<i>Acidez total</i>	5,8 g/l
<i>Azúcar volátil</i>	0,3 g/l
<i>Extracto seco</i>	3,7 g/l
<i>Producción</i>	30 000 l

