



MAROMA SAUVIGNON BLANC

Ubicación del viñedo: La Esmeralda, Luis Beltrán, Valle Medio del Rio Negro.

Edad del viñedo: 6 años

Cosecha: 20 de febrero .

Rendimiento: 5000 kg por hectárea

Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Corte: 100 % sauvignon blanc

Maceración: maceración pelicular de 4 horas en frío. Prensado muy suave y lento.

Fermentación: con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada entre 13°-15°C en pequeños tanques

Crianza: 2 meses en botella.

Comentarios del enólogo: sauvignon blanc de características muy particulares, como el terroir de donde proviene. Presenta un color verdoso brillante y límpido. En nariz se aprecian aromas a cítricos con sutiles y agradables notas de peras y durazno blanco.

En boca se lo percibe muy fresco, equilibrado, con una muy buena y agradable acidez y un largo final.

Enólogo: Mario Lascano