

BERRINCHE

de Herencia

Fichas técnicas HERENCIA 2022

SAUVIGNON BLANC

VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC ORGANICO
AÑO: 2022

ZONA: PAMPA EL CEPILLO - VALLE DE UCO

ALTURA: 1040 m.s.n.m

VIÑEDOS : 22 años - SISTEMA DE PARRAL

SUELOS: FRANCO ARENOSO - SEMI PROFUNDO

RENDIMIENTO: 60 qq /HA

RIEGO: POR SURCOS CON AGUA DE MONTAÑA

COSECHA: MANUAL EN TACHOS DE 20KG

VINIFICACION: fermentacion con hollejos 20 dias, prensado y finalizacion de la fermentacion como blanco tradicional. maceracion con borras durante 3 meses y estabilidad proteica. filtrado y fraccionado.

fermentacion a 12/13 grados durante 32 dias.

CRIANZA: en tanque de acero inoxidable con temperaturas controladas

descripcion: color dorado con matices verdosos. notas citricas, pomelo, cascaras de citricos, notas herbales. jarilla, ruda.

en boca tenemos una acidez bien marcada, de frutos citricos. de buen peso en boca con diferentes capas y final prolongado debido a su metodo de elaboracion y tiempo en contacto con hollejos y borras finas.

SIN FERMENTACIÓN MALOLACTICA



www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

📷 [lattarico.wines](https://www.instagram.com/lattarico.wines)

📘 [lattaricowines](https://www.facebook.com/lattaricowines)