

# CELLARIUS

## SAUVIGNON BLANC

*Expresiones varietales jóvenes de altura extrema*



<b>AÑO</b>	
<b>VARIETALES</b>	<i>100% Sauvignon Blanc</i>
<b>Nº BOT</b>	
<b>ENÓLOGO</b>	<i>Jean Paul y Sylvie Bonnal</i>
<b>COSECHA</b>	<i>manual</i>
<b>P.GUARDA</b>	-

*Sauvignon Blanc de extrema altura, fresco y de gran volumen, con aromas a frutas tropicales y notas vegetales, pronunciada acidez y final largo. Mínimo contacto con oxígeno desde la cosecha hasta el embotellado.*

### VIÑEDO

NOMBRE	UBICACIÓN	TAMAÑO	ALTURA
<i>Finca Isasmendi</i>	<i>Cachi (IG)</i>	<i>3,5 has</i>	<i>2500 msnm</i>
SUELO	RIEGO	RENDIMIENTO	DENSIDAD
<i>franco arenoso</i>	<i>goteo</i>	<i>6000 kg/ha</i>	<i>3400 p/has</i>
SISTEMA DE PLANTACIÓN		TIPO DE CULTIVO	
<i>parral</i>		<i>sustentable</i>	

### FERMENTACIÓN

CONTENEDOR	DURACIÓN	TEMPERATURA	MALOLÁCTICA
<i>acero inoxidable</i>	<i>22 días</i>	<i>15-18 °C</i>	<i>no</i>

### CRIANZA

% BARRICA	TIPO	USO	TIEMPO
-	-	-	-
BOTELLA		TIEMPO	
<i>750ml</i>		-	

### ANÁLISIS

ALCOHOL	AZUCARR.	PH	ACIDEZ T.