

# GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

**LINEA: AMISTAD**

**Variedad: WHITE BLEND**



**Geografía del Viñedo:** La Consulta, San Carlos, Mendoza.

Región **Sur del Valle de Uco**, delimitada por el río Tunuyán. Se ubica entre los 950 a 1200 msnm. Clima árido, promedia/año 250mm de precipitaciones. Caracterizada, por la diversidad de suelos q otorgan diferencias cualitativas a sus vinos; de origen aluvial. La geología diversa de la Cordillera de los Andes; en la formación del abanico aluvial, caracteriza al Valle de Uco por no poseer Pre-Cordillera a lo largo de toda su extensión (7000 Km). Es así q en su formación, el agua que fluyo fue arrastrando en su paso sedimentos minerales y rocas que hoy conforman sus característicos suelos. La sección de **suelo** de **La Consulta**, son limosos, arenosos y con menor cantidad de piedras.

**Superficie:** 7 hectáreas plantadas en 1973. Canopia en Pérégola o Parral -Poda Sistema Royat- Riego Sistema tradicional-Protección malla antigranizo-Densidad 2250 plantas/Ha -Vid pie franco

**Rendimiento:** 12000 Kg/Ha

**Elaboración:** los racimos pasan por una selección de calidad antes de ir a la despalilladora que separa la baya del raquis(escobajo). Esas bayas son prensadas en prensa neumática, se extrae todo el jugo (mosto) de las mismas. El mosto se recibe en Tanques de Acero Inoxidable, donde se somete a una clarificación a baja temperatura (6°C), evitando la oxidación y limpiando el mosto. Posteriormente se hace un trasiego a un nuevo Tanque de acero Inoxidable, donde se siembran las levaduras que producirán la Fermentación, siempre con control de temperaturas en un rango de 21°C a 25°C durante el proceso, con el fin de mantener sabores y aromas típicos de cada varietal. Concluida esta etapa, el vino nuevo se filtra y estabiliza. Cada uno de los tres componentes de este White Blend, es vinificado por separado. Luego se realiza el corte y finalmente, el vino se embotella cuidadosamente y se estiba para su descanso y maduración en botella a una temperatura controlada en bodega.

**Datos Analíticos:** Alcohol 13.5% - Azúcares residuales 1,70 g/l - Acidez total 5,50 g/l - Envase 750 ml – Año 2021

**Notas de Cata:** de tonos amarillo verdosos con tonalidades aceradas. Aromas florales de tilo y rosas. Notas salvajes de especias silvestres como el tomillo, conjugan con la miel y las frutas blancas como el durazno. Fresco y brillante, buen equilibrio y excelente acidez.

**Composición de Corte/Blend:** 50% Semillón – 30% Sauvignon Blanc – 20% Torrontes

**Temperatura óptima de servicio:** 5 °C/42 °F