



**BODEGA
DAL BORG**

ALMANDINO SAUVIGNON BLANC 2021

Varietal: 100% Sauvignon Blanc
Región: Valles Calchaquíes, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
4.600 botellas

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con matices plateados verdosos. En nariz encontramos aromas frescos e intensos que recuerdan a pasto recién cortado, espárrago y ruda, combinados con aromas a ananá y cítricos como el pomelo rosado. En boca es intenso, con cuerpo y volumen gracias al removido de sus lías luego de su fermentación. Sus características herbáceas y cítricas le confieren una agradable sensación de frescura.

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es parral y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha es manual y se realizó en cajas de 20 kgs, la tercera semana de enero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

Se realizó un prensado sutil en prensa neumática sacando el jugo flor, se llevó a tanques de acero inoxidable para una clarificación previa a la fermentación permitiendo un mosto más limpio. Se desborró y se fermentó durante 25 días a una temperatura de 14°C. Se realizaron movimientos de borras finas cada quince días para ganar volumen de boca. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % v/v.
Azúcar residual: 1,8 g/L.
Acidez total: 6,3 g/L.
PH: 3,35

