

Salentein Single Vineyard Los Nogales Vineyard San Pablo Sauvignon Blanc

Omschrijving

De kleur is heldergeel met een groene hint. Een opvallende en aromatische intensiteit met verfijnde citrustonen zoals roze grapefruit, samenkomend met wit fruit en subtiele hints van verse kruiden. In de mond een intense en fruitige wijn met een lichte mineraliteit. De natuurlijke en gebalanceerde zuren maken dit een frisse wijn met een lang aanhoudende afdronk.



Druivensoort(en)

Sauvignon Blanc

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt op het San Pablo landgoed. Zachte verwijdering van droesem en koude pre-fermentatie op 0 graden Celsius. Voor de fermentatie van het most (gisting) wordt een actieve gist gebruikt die speciaal voor Sauvignon Blanc geschikt is, dit gebeurt op een temperatuur van 12/14 graden Celsius. Na de fermentatie blijft de wijn nog acht maanden in contact met de lie, waardoor je rijkere tonen in de wijn krijgt. De bescheiden aanwezigheid van zuren geven de wijn frisheid en lengte met een mooi aanhoudende afdronk.

Herkomst

100% van de druiven komen uit plot No. 7 van het San Pablo Estate, gelegen op 1.500 meter boven zeeniveau in de Uco Valley. De druiven zijn geplant in 2002 met een dichtheid van 5.500 planten per hectare. Het koude klimaat samen met de stenige bodem met zanderige leemtextuur resulteren in een unieke wijn met persoonlijkheid en expressie van terroir.

Eettips

Deze wijn is heerlijk als aperitief en geweldig te combineren met culinaire visgerechten.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469047
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2018
Streek:	Mendoza
Appellatie:	San Pablo

 **verbunt
verlinden**