

Libra

SAUVIGNON BLANC RESERVA



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% sauvignon blanc.
Origine: Makia Estate (100 ha).
Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitudine: 1.200 metri s.l.m.
Esposizione: est-ovest.
Densità impianti: 8.000 piante/ha (1.80 x 0.68 m) .
Sistema allevamento: doppio guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 90 ql/ha.
Epoca vendemmia: ultima settimana di febbraio.
Condizione vendemmia: raccolta manual in casse da 18 kg.
Durata fermentazione: 10 giorni in tonneau di rovere (500 l).
Temperature di fermentazione: 12/14°C.
Macerazione sulle bucce: no.
Fermentazione malolattica: no.
Affinamento in legno: per 10 mesi in tonneau di rovere francese di 500 lt.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino non carico, con leggeri riflessi verdognoli.
Profumi: bouquet complesso, con sentori di pompelmo, albicocca e floreali di salvia e menta. In chiusura note eleganti e leggere di spezie e vanilia..
Gusto in bocca: elegante e ricco, con una buona sapidità e mineralità che avvolgono il palato. Di buona intensità e persistenza il finale.

 MAKIA

ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com