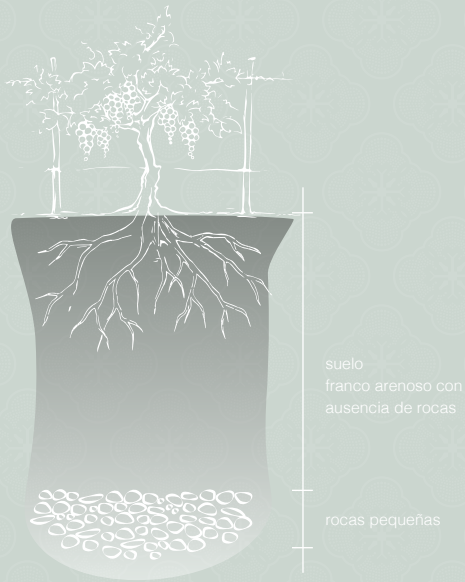




PERFIL DE SUELO



DULCE

NATURAL DE GEWÜRZTRAMINER

HISTORIA

Este vino busca interpretar el terroir a través de una propuesta en la que la frescura y acidez naturales dialogan en perfecto balance con su dulzura, dando lugar a un vino vibrante, de elegancia floral e identidad única. Elaborado íntegramente a partir de uva de nuestra finca en Las Compuertas, Luján de Cuyo, este 100% Gewürztraminer destaca por la singularidad de una cepa poco habitual en la región.

DATOS TÉCNICOS

Varietal: 100% Gewürztraminer
Crianza: 2 a 3 meses en tanque de acero inoxidable.
Alcohol: 10%
Azúcar: 35 gramos por litro.

VINIFICACIÓN

100% en tanques de acero inoxidable a baja temperatura. La fermentación alcohólica se detiene mediante enfriamiento brusco en el momento justo, preservando únicamente los azúcares naturales de la uva y logrando un perfecto equilibrio de frescura y acidez. El vino se filtra cuidadosamente para fijar su perfil natural antes del embotellado, manteniendo viva toda la pureza floral de la finca.

NOTAS DE CATA

Vino luminoso y de matices oro-verdosos, que revela la máxima expresión floral y frutal de este varietal único. Su paladar destaca por la armonía perfecta entre un dulzor natural generoso y una acidez integrada que aporta frescura y tensión.
Un final elegante y persistente.