



## NATAL SAUVIGNON-BLANC

demeter



### FICHA TECNICA

VARIETAL : 100% Sauvignon-blanc

COSECHA : 2016  
Recolección manual en  
cajas de 15 kg

ENÓLOGO : Giuseppe Franceschini

CERTIFICACIÓN : ARGENCERT - uva y vino  
orgánicos  
DEMETER - uva biodinámica

PRODUCCIÓN : 2400 botellas

RENDIMIENTO : 3000 kg/ha

VINIFICACIÓN : Clarificación estática del  
mosto a temperatura fría  
Fermentado a 16 ° C (61 °  
F) con levadura autóctona  
Envejecido 10 meses en  
tanque de acero inoxidable

ANÁLISIS : Alc : 14.5% Vol  
Ph : 3.2  
Acidez: 5.62 g/l  
Azúcar: 1.61 g/l

### NOTAS DE CATAS

Alpamanta Natal Sauvignon Blanc 2016 es un vino joven y fresco elaborado con uvas de una parcela única de nuestro viñedo. Expresa aromas de frutas blancas y ligeras notas herbáceas. En boca tiene buen volumen y un final firme.

### TERROIR

Nuestra finca de un solo viñedo ubicada a 950 m.a.s.l (3117 pies) en Ugarteche, Luján de Cuyo, disfruta de muy buena amplitud térmica, clima árido, suelos aluviales y agua pura de la Cordillera de los Andes. Nuestras prácticas orgánicas y biodinámicas permiten una verdadera expresión de las características del viñedo en el vino.

### FILOSOFÍA

Nuestros vinos ecológicos se elaboran con la última tecnología de vinificación, reduciendo al mínimo la intervención humana y el impacto ambiental: no usamos pesticidas ni fungicidas, pocos sulfitos, levaduras nativas y envases ecológicos.