



## Ficha técnica - Blend Blanco - Línea Reserva

<b>Variedades</b>	Fiano 50% - Chardonnay 45% - Sauvignon Blanc 5%
<b>Ubicación de los viñedos</b>	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
<b>Año de plantación de viñedos</b>	2009
<b>Conducción del viñedo</b>	Espaldero
<b>Suelo</b>	Arcilla con canto rodado.
<b>Altitud sobre el nivel del mar</b>	1.000 m
<b>Producción por hectárea</b>	8 ton / ha
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Vinificación</b>	Selección manual de racimos.
	Prensado baja presión a racimo entero con prensa neumática. Cada cepa por separado.
	Desborre del mosto previo a su fermentación.
	Fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura de entre 18 y 20 °C. Battonage durante la fermentación.
	Terminada la fermentación alcohólica se toman las precauciones necesarias para regular la fermentación maloláctica.
	Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (se utilizan diferentes tonelerías) y contacto sobre lías finas para dar complejidad al vino.
	Corte, filtrado y posterior fraccionamiento.
<b>Corcho</b>	Diam
<b>Producción</b>	3.000 botellas / año.
<b>Potencial de guarda</b>	5 años.
<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 10°C y 12°C.
<b>Notas de cata</b>	Vino con aromas a flores blancas y notas minerales, que combina la elegancia del Fiano, la estructura del Chardonnay y los aromas del Sauvignon Blanc. En boca es amable y fresco, convirtiéndose en un vino ideal para beber solo o para acompañar algún plato de verano.
<b>Enólogo</b>	Juan Ubaldini