



OCÉANO SAUVIGNON BLANC 2024



VARIEDADES

100 % Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Finca Los Acantilados, San Javier, Patagonia Atlántica, Río Negro.

VIÑEDOS

FINCA LOS ACANTILADOS

ALTITUD: 100 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: Es una zona muy cercana al Océano Atlántico, lo que influye en una especial tipicidad en sus vinos, con notas especiadas intensas, buen color y estructura.

FERMENTACIÓN

Se elabora con método protectorio (ausencia de oxígeno durante todo el proceso). La fermentación alcohólica es lenta y se realiza a bajas temperaturas. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Se destacan aromas cítricos y flores blancas con un toque delicado a jengibre. En boca aromas cítricos a pomelo rosa y lima acompañados con la guayaba tropical. Es un ejemplar fresco e intenso, con una acidez equilibrada.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.70 %

Acidez Total 7.12 g/l

pH 3.18

Azúcar Residual 2.90 g/l