



## 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 protectivo (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