



MYTHIC
WINE OF ARGENTINA
MENDOZA

EN EL SUR DEL MUNDO, EXISTE UN LUGAR BAÑADO POR LAS AGUAS DEL DESHIELO DE UNA CORDILLERA MILENARIA.

ESTE PARAÍSO DE AIRE PURO Y BENDITO POR LAS MANOS DE LA NATURALEZA ES LA TIERRA ELEGIDA PARA EL CULTIVO DE LAS VIDES DE DONDE NACE ESTE VINO. RAÍCES PROFUNDAS, SUELOS MINERALES Y EL SOL QUE ESTÁ PRESENTE MÁS DE 300 DÍAS POR AÑO, GENERAN LAS CONDICIONES PERFECTAS PARA ESTE MITO DE LOS VINOS ARGENTINOS.



MYTHIC ESTATE | *Sauvignon Blanc*

ENÓLOGO: Bernardo Bossi Bonilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

COMPOSICIÓN VARIETAL: Sauvignon Blanc 100%

VIÑEDO: Selectos lotes elegidos por su bajo rendimiento natural.

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha.

COSECHA: Manual en recipientes de 18 kg. Las uvas se cosechan durante las primeras horas de la mañana en 5 períodos diferentes a fin de obtener un perfil específico en cada uno y lograr de este modo un equilibrado blend final.

VINIFICACIÓN: Se realiza primero una selección manual de racimos. La fermentación se lleva a cabo usando levaduras indígenas a temperaturas muy bajas, entre 12 y 14 °C, en tanques de acero inoxidable para lograr mayor intensidad y complejidad aromática.

ALCOHOL: 12% Vol.

ACIDÉS: 6,6 g/l.

PH: 3,3”.

NOTAS DE CATA: Brillante color amarillo con destellos verdosos. Nariz muy atractiva por sus aromas cítricos y suaves notas herbáceas. En boca es elegante con un refrescante perfil mineral