



Abraham

BLANC DE BLANCS



by Ricardo Santos

BLANC DE BLANCS 2021

Varietales: 94 % Semillón y 6 % Sauvignon Blanc.

Ubicación de viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

Edad de viñedos: plantado en 1942.

Altitud: 950 m.s.n.m.

Suelo: franco arenoso.

Rendimiento por hectárea: 8.000 kg/ha.

Cosecha: manual, en cajas de plástico. Última semana de marzo de 2021.

ELABORACIÓN

Temperatura de fermentación: 17°C.

Maceración: 32 días.

NOTAS DE CATA

Color dorado con tonos verdosos y gran limpidez. En nariz se advierten aromas complejos como el membrillo y la flor de tilo, con algunas notas cítricas. Se destacan aromas a miel que se van acentuando con el correr del tiempo. En boca es voluptuoso con notable untuosidad y persistencia.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.4 % | Acidez total: 6.41 g/l | pH: 3.37

Azúcar residual: 2.72 g/l | SO₂: 75 mg/l

Potencial de guarda: de 3 a 7 años.

Temperatura de servicio: 10°C a 15°C.

www.abrahamwines.com



Abraham
BLANC DE BLANCS