

GAIA White Blend *Orgánico* 2021

Contexto:

GAIA es nuestro homenaje a la diosa de la tierra y a los frutos que obtenemos de ella. Elaborado con uvas orgánicas provenientes de viñedos propios ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato a una altura de 1200 m.s.n.m., uno de los de mayor altura de Mendoza. Los mejores cuarteles de Pinot Noir de nuestras fincas son seleccionados y trabajados durante todo el año para lograr la calidad de éste White Blend.

Suelo:

Grava y arena.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 4000 pies de altitud. Los viñedos ubicados en zonas altas tienen una temperatura más baja, lo que permite un mejor desarrollo de uvas blancas de calidad.

Elaboración:

Vendimia manual durante la primera y segunda semana de marzo. Maceración en frío durante 24hs. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15° C durante 7 días. Maceración durante 14 días. El 40% del vino tiene una crianza de 6 meses en roble francés.

Datos Técnicos:

Varietal: 50% Chardonnay, 35% Pinot Gris, 15% Sauvignon Blanc

Alcohol: 12.5%

Acidez-Ph: 5.92/3.24

Azúcar Residual: 1.8

Nota de Cata:

Amarillo con reflejos verdosos. Manzana en rodajas y carácter de melocotón blanco seco. De cuerpo medio, fruta delicada con un final limpio y persistente.

Maridaje:

Aperitivos y mariscos. Servir entre 8° C y 10° C.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

