



# VÓRTICE SAUVIGNON BLANC

**RESERVA 2022**

**VARIETAL:** 100% Sauvignon Blanc

**AÑO:** 2022

**UVAS:** Uvas provenientes de nuestros viñedos ubicados a 1280 msnm en zona rural -Villa Berna-Valle de Calamuchita-CÓRDOBA –ARGENTINA. Fecha de recolección quincena de marzo, Cuartel el Prado. Año de plantación 2004.

**VINIFICACIÓN:** Tradicional, selección de racimos en finca y bodega. Despalillado y prensado suave, fermentación con levaduras nativas en barricas de roble francés de primer uso de 225 Lts de capacidad. Posterior crianza durante 6 meses. Estiba en botella durante 8 meses.

**DESCRIPCIÓN:** Color amarillo con destellos verdosos, aromas de frutas frescas, hierbas serranas, herbal. De gran frescura en boca (acidez natural) complejo, mineral, de buen grip en boca.

**MARIDAJES:** Ideal como aperitivo o acompañando carnes blancas, ensaladas de mar, salmón, trucha fumé, sushi, etc.

**SERVICIO:** Entre 8 a 10°C

**ENÓLOGO:** Gabriel Campana

**PARTIDA LIMITADA** de 850 Botellas

**96 Pts- Tim Atkin MW Report 2024-Best of Argentina**

**MEJOR SAUVIGNON BLANC DE ARGENTINA**

