

MAKIA

SAUVIGNON BLANC



CARACTERÍSTICAS DEL TERROIR

Composición varietal: sauvignon blanc.
Origen: Makia Estate (100 ha).
Ubicación: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud: 1250 metros sobre el nivel del mar.
Orientación: este-oeste.
Densidad: 9000 plantas/ha.
Sistema de conducción: guyot.

VINIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN

Producción por hectárea: 90 ql/ha.
Periodo de cosecha: marzo.
Tipo de cosecha: selección manual.
Duración de la fermentación: 14 días a temperatura controlada.
Maceración peculiar: 12-24 horas.
Conservación: en tanques de acero.
Periodo de conservación: 8 meses.
Guarda en botella: 2 meses.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo verdoso.
Nariz: bouquet de flores con fragancia de frutas exóticas.
En boca: seco, elegante y persistente.



ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com