

Gaicho Sur Sauvignon Blanc

Compartilo en tus redes



Ficha Técnica

| | | | |
|--|----------------------|--------------------------|--|
| Cosecha: _____ | 2023 | EAN13: _____ | 7730902910079 |
| Variedad: _____ | 100% Sauvignon Blanc | Tipo botella: | Cónica ECO Transparente |
| Viñedos: _____ | Don José | Tapado: _____ | Tapa rosca |
| Clima: _____ | | Peso Botella: _____ | 1.150 Kg |
| Canelones: Tiene una marcada influencia del Río de la Plata, una de las cuencas hidrográficas más amplias del mundo. Temperatura media anual 17° C | | Botellas por caja: _____ | 6 |
| Suelo: _____ | | Peso caja: _____ | 14.180 Kg |
| Canelones: Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste. Los suelos de Canelones son generados a partir de sedimentos y tienen una fertilidad alta, permitiendo un destacado desarrollo de las cepas de vid. | | Medida de la caja: _____ | 35 x 33 x 31 cm |
| Edad de los viñedos: _____ | 18 años años | Cajas por pallet: _____ | 70 |
| Sistema de conducción: _____ | Lyra | Nota de Cata: | |
| Recolección: — Cosecha manual en cajas de 18Kg. | | Vista: | Amarillo pálido metálico |
| Enólogo: _____ | Marcelo Laitano | Nariz: | Gran expresión de frutas cítricas, y tropicales como manzana verde, pomelo, limón, ananá y maracuyá. |
| Vinificación: Clásica en tanques de acero inoxidable | | Boca: | Acidez alta, refrescante de largo final. |
| Fermentación: — 15 días a temperatura controlada | | Maridaje: | Frutos del mar, pescados bancos y aperitivos |
| Maceración: _____ | 4 horas en prensa | Temp. de servicio: | 9-12°C |
| Crianza: _____ | | | |
| Alcohol: _____ | 13,0 % v/v | | |
| Azúcar residual: _____ | 1,6 gr/L | | |
| Acidez total: _____ | 4,8 gr/L H2SO4 | | |
| pH: _____ | 3,3 | | |
| Guarda: _____ | 3 años | | |

Pizzorno Family Estates — +(598) 2368 9601 — bodega@pizzornowines.com

