

BONOMO MONTIEL

SAUVIGNON BLANC *Dulce*

Ubicación de viñedo

EL PERAL, VALLE DE UCO

Varietales

100% SAUVIGNON BLANC

Crianza

3 MESES SOBRE BORRAS

Guarda

2 A 3 AÑOS

NOTAS DE CATA

VISTA

Amarillo claro con verdes intensos

NARIZ

Intenso con aromas frescos que recuerdan a frutos blancos y cítricos acompañados de notas salvajes típicas del varietal como lo son la ruda y espárragos.



BOCA

Posee un ingreso agradable con una dulzura y acidez equilibrada. Ideal para compartir en familia y con amigos.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

El Sauvignon Blanc es uno de los varietales blancos que más nos apasionan en B&M tal es así que decidimos hacer una elaboración diferente y único en el mercado. Surgió la idea de sumar un vino dulce natural con esta variedad tan noble y especial.

Este viñedo está en el distrito de El Peral en el departamento de Tupungato que pertenece al Valle de Uco. Uno de los mayores valores de esta uva es el lugar donde se encuentra el viñedo. Está en medio de dos cerros que lo rodean dándole mayormente sombra lo que nos permite lograr una madurez más lenta en el tiempo y con un perfecto equilibrio entre su producción y la superficie foliar. Claramente el suelo es aluvional con manchas o sectores de arcilla, limo y piedras pequeñas con algo de calcareo.

Su cosecha se hace de forma manual y con tijeras. En bodega se trabaja con una atmósfera inerte para evitar cualquier tipo de oxidación y luego se somete a un prensado suave para la extracción del mosto con el cual se elabora este vino.

Se fermenta a temperaturas que no superen los 15 °C para asegurar no perder los compuestos aromáticos propios de este vino. Cuando la fermentación está en los 60 gr/l de azúcar comenzamos a frenarla para que nos quede finalmente con una azúcar residual entre los 50 y 40 gr/l y un alcohol que ronda los 9 grados.

El resultado es un vino dulce natural con un poco de azúcar un alcohol bajo y una acidez natural equilibrada. Idea para compartir con amigos.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo