

# BONOMO MONTIEL

## SAUVIGNON BLANC

### Ubicación del viñedo

LA CONSULTA, VALLE DE UCO

### Varietales

100% SAUVIGNON BLANC

### Crianza

DURANTE 3-4 MESES SOBRE BORRAS FINAS. SE TRABAJA CONBATONNAGE UNA VEZ POR SEMANA. ESTO LE APORTA UN AUMENTO EN EL VOLUMEN, UNTUOSIDAD Y CARÁCTER VARIETAL.

### Guarda

DE 2 A 3 AÑOS

...

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

*Es un vino limpio con tonos amarillos verdosos intensos.*

#### NARIZ

*Intenso, con aromas cítricos que recuerdan al pomelo rosado. Presencia a flores y frutas blancas.*

#### BOCA

*Equilibrado, fresco, divertido.*



### NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

*El viñedo de donde se obtiene nuestro Sauvignon Blanc se encuentra en la parte alta de La Consulta que pertenece al departamento de San Carlos en el Valle de Uco a una altura de 1150 msnm.*

*Se cosecha la uva de dos cuartos diferentes. Uno de estos se caracteriza porque presenta más notas a frutos cítricos y fruta blanca mientras que el otro nos da más la parte salvaje característica del varietal como a ruda, espárragos, arvejas, etc.*

*Se cosechan ambos cuarteles el mismo día con un alcohol que no supere los 13 grados, manteniendo la acidez natural que nos brinda el viñedo.*

*La cosecha se hace de forma manual y en las primeras horas de la mañana para evitar una sobre exposición de la fruta.*

*En bodega se trabaja bajo una atmósfera inerte para evitar cualquier tipo de oxidación y se somete a un prensado suave. Luego este mosto se deja reposar por 48 horas en frío para hacer el desborre previo a la fermentación alcohólica.*

*La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y se trabaja a una temperatura entre los 13 y 16 °C durante unos 12 a 15 días en total. Finalizada esta fermentación se conserva con las borras finas las cuales se mantienen en suspensión para darle una mayor complejidad durante 4 meses y se fracciona normalmente en el mes de Julio y/o Septiembre.*

**Sergio Montiel**  
Co-Fundador & Enólogo