VIAMONTE
WINERY

MENDOZA
ARGENTINA



"Cada botella es un relato de origen, una voz que brota de la tierra"



Cada finca guarda un pulso, un carácter, una historia.
En estos suelos propios, diversos y generosos, únicos, la vid crece escuchando al clima, a la altitud, al silencio.

***Fincas** es una colección de vinos con identidad, que expresan lo que solo puede contarse desde el lugar exacto donde sucede.*

Viamonte Fincas Sauvignon Blanc

Variedad: 100% Sauvignon Blanc
Origen: Finca Alto Agrelo. Luján de Cuyo.
Altitud: 1.050 m.s.n.m.
Año de plantación: 1990
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Cosecha: Manual, en cajas de 15 kg
Tiempo de cosecha: 20 de Febrero

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2026
Alcohol: 12,3 %
Acidez: 6
Azúcar: 1,8
PH: 3,25

Estiba: 3 meses en botella antes de su comercialización
Cantidad de botellas producidas: 4.500 botellas

Perfil sensorial

Vista: amarillo brillante con tonos verdosos.

Nariz: mucha tipicidad. Despliega un perfil muy aromático a ruda y pomelo, luego aparecen notas tropicales como mango y maracuyá.

Boca: entrada vibrante con muy buena acidez y frescura, que invita a volver a tomar.

Maridaje: combina muy bien con entradas, pescados, mariscos y risotto.