



FUMÉ BLANC

Variedad: Sauvignon Blanc 50% & Sauvignon Gris 50%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 45

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACION:

- ~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente en horas tempranas
 - ~ Elaboración del Sauvignon Blanc y Sauvignon Gris por separado
 - ~ Recepción de la uva con protección de oxígeno
 - ~ Corta maceración fría previa al prensado
 - ~ Prensado bajo protección de oxígeno
 - ~ Enfriamiento del jugo a 5°C
 - ~ Fermentación en roble de primer uso entre 14°C a 18°C.
 - ~ Crianza sobre borras con batonnage semanal
 - ~ Decisión del corte por degustación y balance de las características de cada varietal
- Crianza en Roble: 3 – 6 meses

NOTAS DEL ENOLOGO:

Este vino fue creado pensando en los grandes vinos del Loire y Bordeaux. Uruguay presenta grandes similitudes con estas regiones en cuanto a horas sol, humedad, temperatura y pluviométrica.

Color: Ámbar con reflejos verdosos

Nariz: Expresivo y combina frutas como la pera y el mango con la vainilla, furfural y otras notas de madera.

Boca: Estructurado en boca con gran volumen y largo final. Notas de guayaba, frutos tropicales, caramelo, miel y vainilla.

Servicio: 8°C a 10°C

Recomendación: Ideal para acompañar frutos del mar y aves de corral así como quesos suaves.