

# PROYECTO HERMANAS

## *Sauvignon Blanc 2023*

### HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

*Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores*



### INFORMACIÓN TÉCNICA

100% SAUVIGNON BLANC

Alcohol: 12,6%

Acidez total: 8,40 g/l.

pH: 3,13.

Azúcares reductores: 1,38 g/l.

Viñedos: Valle de Uco - Mendoza.

Altitud: 1300 msnm.

Método de elaboración: se prensa la uva a baja presión y el mosto flor se desborra. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a baja temperatura. Sin fermentación maloláctica.

Método de añejamiento: sin paso por madera.

Potencial de guarda: más de 5 años.

### NOTAS DE CATA

- Amarillo claro, con brillos verdosos y acerados.
- Aromas delicados a maracuyá y cítricos, como pomelo. Aparecen algunas hierbas verdes frescas.
- En boca, vuelven los sabores cítricos y frutales. Es untuoso, a la vez que tiene una acidez definida y vibrante. Deja una inolvidable sensación de frescura. Es persistente y largo.

### MARIDAJES SUGERIDOS

Ideal para acompañar un tiradito de atún rojo, una receta tailandesa picante o una tabla de sushi.