

PROYECTO HERMANAS

White Blend 2018

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

50% CHARDONNAY, 37% SAUVIGNON BLANC Y 13% SEMILLÓN

Alcohol: 13.2%

Azúcar Residual: 1.6 g/l

Acidez: 6.5 g/l

PH: 3.3

Viñedos: Gualtallary, Tupungato (Chardonnay); Vista Flores, Tunuyán (Sauvignon Blanc) y Perdriel, Luján de Cuyo (Semillón) - Mendoza.

Plantados en: 2015, 2006 y 1906, respectivamente.

Altitud: 1350, 1050 y 850 msnm, respectivamente.

Método de Añejamiento: el Chardonnay se fermentó en barriles de roble francés de segundo uso con agregado de levaduras seleccionadas. Sin fermentación maloláctica. Luego, tiene una crianza de seis meses en esos mismos barriles. El Sauvignon Blanc y el Semillón fermentaron en tanques de acero inoxidable a baja temperatura y con un agregado de levaduras seleccionadas. Sin fermentación Maloláctica. La crianza se realizó en tanques de acero inoxidable, donde pasaron seis meses en contacto con las lías.

Potencial de Guarda: más de 5 años.

NOTAS DE CATA

- Amarillo pálido con reflejos verdosos.
- Aromas cítricos, florales y a frutas tropicales maduras.
- La entrada en boca es suave, tiene buena untuosidad y un final vibrante y fresco.

MARIDAJES SUGERIDOS

Buen acompañante de pescados, frutos de mar y carnes ahumadas. También va bien con tapas o picadas a base de carnes de cazas o quesos blandos.