

# *Don Nicanor*

## SAUVIGNON BLANC

2023



### VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

### VENDIMIA

Cosecha manual, 5 de marzo del 2023

### APELACIÓN

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

### VIÑEDO

Viñedos de Los Árboles, Valle de Uco, a una altitud de 1.400 m.s.n.m., con mucha alternancia térmica entre el día y la noche, lo que genera mayor acidez natural.

### CICLO VEGETATIVO

La temporada 2022-2023 tuvo varios eventos climáticos que provocaron una de las cosechas más bajas a nivel país de los últimos años.

El 8 de octubre y 1 de noviembre ocurrieron heladas fuertes y generalizadas, que provocaron daños en brotes nuevos y racimos, y mermas en los rendimientos por corrimiento al momento del cuaje.

Además, hubo tormentas con granizo durante diciembre, enero y febrero, lo que redujo aún más la producción de los viñedos.

Por último, las olas de calor con temperaturas máximas muy extremas en diciembre, enero y febrero, y con menos lluvia con respecto a temporadas anteriores, aceleraron la acumulación de azúcar en las bayas y adelantaron entre dos a tres semanas las fechas de cosecha tanto en variedades blancas como tintas.

### CRIANZA

Se realizó una estabulación para lograr mayor aroma, y luego una crianza de 4 a 5 meses sobre lías manteniendo la turbidez para lograr cremosidad y textura.

### NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido. En nariz es un vino complejo, donde inicialmente se perciben los toiles característicos del Sauvignon Blanc como pomelo y cítricos, luego aparecen algunas notas vegetales como la arveja y hierbas frescas, y finalmente algunas notas minerales. En boca es muy amplio, de buen volumen y textura crocante, logrando un final largo y jugoso.

