

SIN FIN

Fugaz



Vino	2022
Variedad	Bequignol
Conducción del viñedo	Parral
Zona de producción	Valle de Uco, Mendoza. Argentina.
Tipo de cosecha	Manual
Crianza	4 meses en barricas de roble Frances
Enologo	Gabriel Molina
Proceso de vinificación	Se realiza prensando directo de la uva con una atmósfera inerte de dióxido de carbono. Posteriormente se realiza el desborre previo en frío. Luego se siembra con levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas durante 10 a 15 días.

Descripción:

Color: Salmonado ligero, con reflejos cobrizos brillantes.

Nariz: Aromas a frutas rojas entremezcladas con notas de quinotos y damazcos. También se destacan notas de durazno fresco y toques herbales.

Boca: Entrada fresca y amable. Textura untuosa y cremosa. Con un final suave que invita a seguir bebiendo.

Datos analíticos:

Alcohol: 12,5 % Vol (20° C)

Azúcar: 1,80 g/l

Acidez Total: 7,5 g/l

pH 3,35