



Casa Ambrosía Sauvignon Blanc 2020

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
- **Composición varietal**
100% Sauvignon Blanc.
- **Momento de cosecha**
20 de febrero de 2020.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
12.000kg por ha - 4,8 tons por acre - 63 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en tanques de acero inoxidable.
- **Alcohol**
13°.
- **AT / AV / PH / Az residual**
5,80/ 0,23 / 3,3 / 1,18 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
6 meses en tanques de acero inoxidable.
- **Producción**
5.564 botellas.

Altitud, clima seco, agua pura proveniente directamente de Los Andes y suelo calcáreo y rocoso hacen que Ambrosía sea un lugar especial para producir vinos especiales.

Deseamos que disfruten nuestro Vino de la Casa tanto como nosotros.

Aromas intensos y salvajes con sabores ligeramente herbáceos a la vez que cítricos, manzana verde y lima, dan como resultado una agradable y balanceada acidez.