



FUEGO BLANCO

VALLE DEL SILEX



Sauvignon Blanc

Silex es nuestra piedra Pedernal, roca utilizada en la prehistoria para generar una de las fuentes de energía más importante para la vida: el Fuego; nuestro valle rodeado por un manto Blanco, producto de los eternos glaciares de la majestuosa cordillera de Los Andes, se combinan para dar lugar a un terroir único lleno de magia.

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc.

ZONA

Valle de Pedernal, San Juan. A una altitud superior a los 1.500 msnm, convirtiéndola en la más alta de la región.

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

VINIFICACIÓN

Luego de una cosecha manual con selección de racimos en finca, se procede a una nueva selección en bodega. A partir de aquí se llevan a cabo dos procesos paralelos: el 20% de los racimos se maceran enteros en tanques *inox* a bajas temperaturas durante 48hs y luego es prensado, mientras que el 80% restante se prensa apenas ingresa a la bodega. Al finalizar ambos procesos se reúne el 100% del mosto y se fermentan en tanques *inox* a bajas temperaturas.

Desde la cosecha hasta la puesta en botella, tanto la uva como el vino son protegidos del aire y el oxígeno para evitar mínimas pérdidas de aromas típicos de esta variedad: ruda, espárragos, cítricos y ciertas notas tropicales.

NOTAS DE CATA

Aromáticamente podemos percibir una impactante sensación mineral, con notas frutales intensas; mientras que en boca expresa una gran textura proveniente del carbonato de calcio que cubre todo el paladar, acompañado de una acidez considerable.

