

LE COMBAT

Blan de Blancs

(Chardonnay y Semillón Sauvignon Blanc)

Historia

Le Combat se origina en un viñedo familiar con más de 50 años de antigüedad el cual hemos bautizado como Finca Don Daniel, ubicada en la localidad de Alto Salvador, San Martín, a 40 km de la ciudad de Mendoza. Su dueño original pertenece a la tercer generación de una familia italiana, instalada en Mendoza hace mas de 80 años.

Viñedos

Los viñedos están ubicados a 680 metros de altura sobre el nivel del mar, de clima templado, la zona tiene gran amplitud térmica anual, favoreciendo el reposo vegetativo de las plantas favoreciendo el desarrollo de las mismas.



Zona

Alto Salvador, San Martín, Mendoza.

Cosecha

Manual en dos tandas, febrero y marzo.
El racimo se debe perder su integridad.

Datos analíticos

Alcohol: 13,30 % v/v
Azúcar: 9,59 gr./l.
Acidez total: 6,88 gr./l.
pH: 3,44

Fermentación

Completa con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable y barricas de 2° uso, separando las variedades en tanques diferentes. Temperatura 15°C y 18°C. Maceración pelicular de 3 horas, luego se separan las fracciones de mosto, y procedemos a fermentar sin pieles.

Maduración

Se mantiene el vino en tanques de acero inoxidable y un porcentaje de barricas de roble americano de 2° uso, dejando una leve borra fina que protege al vino. Fermentación maloláctica en un pequeño porcentaje.

Notas de Cata

A la vista presenta amarillo limón, brillante con toques naranjados. En nariz se presenta floral, melón, frutas tropicales, pomelo y un fino toque de coco y manteca por su corto paso por madera. En boca es equilibrado, fresco y redondo a la vez destacan las notas dulces con un buen equilibrio ácido. Retrogusto persistente y redondo.

donozoberlanga

info@bodegadonozoberlanga.com

Oficina Comercial
Commercial Branch
(+54 9 261) 15 5270 834

Dr. Moreno 2865 | M5502ALB
Ciudad de Mendoza | Mendoza
Argentina

