

DON NICANOR

SAUVIGNON BLANC

2024



VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

VENDIMIA

Cosecha manual, 15 de febrero de 2024.

APELACIÓN

Los Árboles, 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 comenzó con un invierno de intensas nevadas, asegurando el riego para el verano. La primavera presentó heladas moderadas y fuertes vientos Zonda, reduciendo el rendimiento en algunos viñedos de Malbec. El verano fue caluroso y seco, adelantando la cosecha 3 días respecto al promedio, pero 13 días más tarde que en 2023. La escasez de lluvias favoreció la sanidad y calidad de las uvas. La producción en Mendoza y Argentina fue superior a 2023, aunque levemente inferior al promedio de la última década. Fue una temporada de vinos tintos de una expresión aromática muy fresca y frutada, concentración y estructura media, con intensos colores y niveles de taninos intermedios e integrados. En cuanto a los blancos, tuvimos un nivel de alcohol más bajo, una excelente expresión aromática sobre los cítricos y florales, destacándose el equilibrio logrado en la acidez.

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, se presenta como un vino complejo, donde inicialmente se perciben los toiles característicos del Sauvignon Blanc, con aromas a pomelo, cítricos y durazno blanco. Luego emergen sutiles notas vegetales, como albahaca y hierbas frescas, seguidas de delicados matices minerales y salinos. En boca, es amplio, con buen volumen y una textura crocante, logrando un final largo y jugoso.

