

Tucumen



TUCUMEN SAUVIGNON BLANC

Tucumen es la fusión de dos tierras amadas por la familia Budeguer: Tucumán, que los recibió a principios del siglo XX para echar sus primeras raíces en Argentina; y Mendoza, donde hoy crean excepcionales vinos de terroir. Intensos colores, perfumados aromas y sabores únicos se expresan en estos varietales increíbles y diferentes dedicados a quienes aman el disfrute de la búsqueda y la emoción del descubrimiento.



UVAS

100% Sauvignon Blanc.



NOTA DE CATA

Cuenta con un elegante color verde brillante. Su nariz es típica e intensa destacando aromas cítricos con notas suaves de maracuyá, pomelo rosado, ananá, lima entre otros.

Su boca es jugosa, fresca y frutal recordando a su nariz. Vino ideal para acompañar tabla quesos, carnes blancas, sushi y pescados y pastas.



TIEMPO EN MADERA

6 meses en contacto con madera de roble francés.



VIÑEDOS

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



SUELOS

Areno pedregosos con limos calcáreos. Suelos de poca retención y buen drenaje lo que permite un balance y equilibrio natural de las plantas, favoreciendo un vigor controlado naturalmente y el desarrollo del carácter típico de esta variedad.



POTENCIAL DE GUARDA

5 años.



FERMENTACION

Tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14 - 16° C para preservar los precursores aromáticos. Contacto con borras finas durante 4 a 6 meses. Sin Fermentación malo láctica.

