

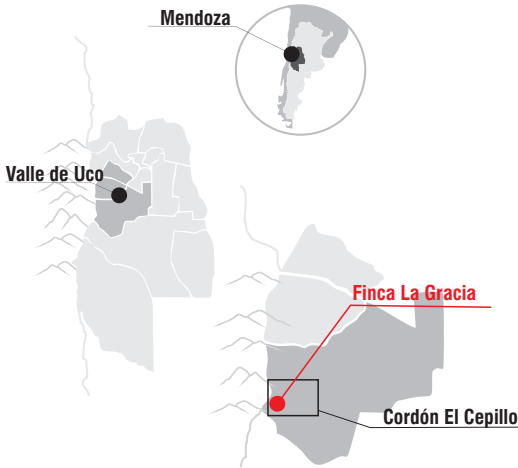
De un viñedo antiguo en el Valle de Uco nace este Semillón vibrante y preciso. Cosecha temprana, fermentación con levaduras indígenas y sin paso por roble, para conservar la pureza de la fruta y el carácter del terroir. Aromas de damasco, miel y flores blancas se combinan con una textura rica y un final fresco y persistente. Versátil, elegante y con gran potencial de guarda.



FAMILIA RESSIA SIERRA

apostrophe

VINO BLANCO	SEMILLÓN	COSECHA 2024
ORIGEN: FINCA LA GRACIA, EL CEPILLO, VALLE DE UCO	MENDOZA-ARGENTINA	SINGLE VINEYARD



- Variedad:** 100% Semillón
- Altura:** 914 m.s.n.m.
- Cantidad de botellas:** 610
- Cosecha:** manual en cajas de 16 kg.
- Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés usada.
- Potencial de Guarda:** 15+ años
- Presentación:** caja x 6 acostadas 750 ml | Peso bruto 8,3 kg.

DATOS ANALÍTICOS

- Alcohol : 11,2 %
- PH : 3,1 gr/L
- Azúcar residual :1,82 gr/L

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores medios por 100 ml)

- Valor energético: 282 kJ / 67 kcal
- Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g
- Hidratos de carbono: 1,1 g de los cuales azúcares: 0,2 g
- Proteínas: 0 g
- Sal: 0 g
- Contiene Sulfitos

De color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

Aromas frescos e intensos de damasco, melocotón blanco y flores de acacia, acompañados de sutiles notas de miel y un toque mineral característico de su origen.

Entrada fresca y amplia, con acidez equilibrada que realza la fruta. Textura envolvente y persistente, con un final largo, marcado por la frescura y una delicada mineralidad. Un vino versátil, ideal tanto para disfrutar joven como para descubrir su complejidad con el tiempo.

NOTAS DE CATA