

F L O R A

FUMÉ BLANC

Denominación: Tres Esquinas, San Carlos, Valle de Uco

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Vinificación: se realiza maceración con hollejos en frío y luego el jugo, sin prensar, se fermenta turbio en barriles de 500 litros, poniendo mucho foco y atención cuando las temperaturas superan los 20 grados, ya que las temperaturas de fermentación son muy definitorias de algunos aromas del sauvignon blanc que se desarrollan en esta etapa, se mantiene con sus lías realizando battonage para evitar oxidaciones. Sin maloláctica.

Nota de cata: color amarillo limón brillante, aromas cítricos con recuerdos de pasto, hinojo y pedernal, en boca es salino y con una acidez casi crujiente.

Volumen: 200 botellas.

Alcohol: 11,5%

Acidez Total: 8.1



Nuestra pasión por la innovación no tiene límites, por eso presentamos el primer Sauvignon Blanc de Bodega Teho. Parte de la gama de vinos en los que venimos trabajando desde el proyecto Flora para complacer a los amantes del vino, deseosos de descubrir nuevas sensaciones. Flora, la deidad de las flores...

Flora representa el eterno renacer de la energía de la vida. Las flores, las semillas, los jardines y la miel son sus obsequios en la época primaveral.

Celebramos así la llegada de la primavera, la brotación de las primeras flores en nuestros viñedos, que se transformarán en frutos y luego en vino.

En el reino de la diosa Flora todo el año es primavera...