

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3 y 4 de marzo de 2021
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Sauvignon Blanc 100%
VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EMBOTELLADO	30 de septiembre de 2021 – sin filtrar y sin clarificar
PRODUCCIÓN	Es una partida limitada de 3.422 botellas
ALCOHOL	12,1%

ENOLOGÍA

Haciendo honor a las características propias de un vino natural, Basha Basha se elabora con la mínima intervención posible, tanto en el viñedo – donde mantenemos prácticas ecológicas- como en el proceso de elaboración en la bodega. La fermentación se realiza con las uvas enteras. Lo envasamos en botellas estilo borgoña de vidrio transparente, sin filtrar y sin clarificar, para permitirle expresar y mantener su singularidad.

A la vista se presenta de color amarillo pajizo con matices ocres, algo turbio y con sedimentos naturales que no afectan la calidad del vino. En nariz sobresalen aromas a ananá y duraznos blancos frescos, complementados con suaves dejos a azahares. Cuenta con una acidez natural balanceada, es amable en boca y muestra un refrescante final.

NOTAS DE CATA

Debido a que no posee sulfitos añadidos su preservación en el tiempo es muy compleja. Es un vino desprolijo e inestable donde cada botella se desarrolla de manera diferente, sujeto a la evolución caprichosa de la naturaleza.

La turbidez es una característica propia de los vinos naturales (por embotellarse sin filtrar).

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 6°C y 8°C.
Recomendamos agitar antes de servir

MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas, picadas, sándwiches y frutos de mar con salsas ligeras.



BASHA
BASHA

