

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL	Viognier 100%
COSECHA	28 y 29 de febrero de 2024
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EMBOTELLADO	23 de julio de 2024 – sin filtrar y sin clarificar
ALCOHOL	12,7%
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.
NOTAS DE CATA	A la vista se presenta de color amarillo pajizo con destellos dorados, ligeramente turbio y con sedimentos naturales. En nariz sobresalen refrescantes aromas a ananá y duraznos blancos, complementados con marcados matices florales. Cuenta con una acidez natural balanceada, es amable en boca y la fruta permanece hasta el final. El hecho que su evolución en el tiempo sea impredecible forma parte de su esencia. Cada botella puede desarrollarse de manera única, guiada por la expresión espontánea de la naturaleza.
SERVICIO	Temperatura recomendada entre 7°C y 9°C. Recomendamos agitar antes de servir
MARIDAJE	Ideal para acompañar entradas, picadas, sándwiches y frutos de mar con salgas ligeras.



BASHA
BASHA

