

POSTALES

DEL FIN DEL MUNDO

SAUVIGNON BLANC 2019



“Boca amable, frutado y con equilibrada acidez.”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,7 % vol
Acidez total: 6,37 gr/lt
Azúcar: 1,14 gr/lt
pH: 3,42

VINIFICACIÓN

Técnica reductiva con control de temperatura.
Vino joven sin roble.

NOTAS DE CATA

Color brillante, amarillo verdoso.
Aroma intenso, frutado con notas cítricas de pomelo, tropicales y recuerdos a hierbas.
Boca amable, frutado y con una equilibrada acidez.
Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 6° C y 8° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com