

Lágrima

Sauvignon 2016



CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Azúcar: 1,80 g/lit

Acidez: 6,55 g/lit

pH: 3,20

Alcohol: 13,3 %

NOTAS DE CATA: Lágrima Sauvignon 2016 presenta un color amarillo verdoso brillante, con leves tonalidades. Aromas muy fresco que recuerdan a ruda, pomelo y notas cítricas. Al paladar se presenta armónico, frutado y de buena acidez, su final de boca es fresco intenso y delicado.

AÑADA: Si bien este año la cosecha se redujo, debido a cuestiones climáticas, respecto del 2015, gracias al trabajo de los técnicos, se lograron características que denotan una mejora en la calidad, vinos más frescos, con menos graduación alcohólica, buena acidez, notables aromas varietales y excelente color.

Este fue un año diferente con menos uva y retraso de la Madurez, se lograron vinos frescos con muy buena acidez y menos concentración alcohólica, además la intensidad de color y los aromas varietales de los vinos fueron características resaltantes de la cosecha 2016.

VIÑEDO ARGENCERES: Al pie de la Cordillera de los Andes la bodega y los viñedos se encuentran ubicados en Finca Las Aguaditas, en el departamento de San Rafael, al sur de la provincia de Mendoza. Altitud: 750 metros sobre nivel del mar. Latitud: 34° 15' a 36° de latitud sur. **CARACTERÍSTICAS DEL SUELO:** el viñedo presenta suelos heterogéneos, con predominio de suelos franco-arenosos, pobres de poca profundidad, con presencia de una capa de canto rodado a 60 cm. de profundidad, típico de los suelos aluvionales de nuestra zona.

CONDICIONES CLIMÁTICAS: en general la zona presenta un clima templado seco, con una buena amplitud térmica de 16° promedio, y un promedio de precipitaciones anuales de 250 mm. a 380 mm. anuales.

Contacto:

ARGENTINA: Avda. 25 de Mayo, 43 San Rafael Mendoza T : 00-542 627 446 244

EUROPA: C/ Enrique Mariñas, 36 Planta 10, Local 1 15009 La Coruña / España T : 00-34 981 175 070

www.bodegasargenceres.com