



ARTESA

2020 SAUVIGNON BLANC

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Appellation/Denominación: 100% Napa Valley

Cosecha: Agosto 2020

Datos Técnicos: alc: 13% TA: 6.6 g/L pH:3.45

Cooperage/Crianza: 100% del vino fue fermentado y criado en tanques de acero inoxidable.

Producción: 4,200 cajas

Sobre el viñedo:

Las uvas para este vino se obtuvieron de viñedos premium seleccionados en todo el valle de Napa. Seleccionamos diferentes viñedos en Rutherford, Calistoga y Carneros, apuntando a suelos francos ricos y bien drenados, donde prospera esta variedad. Estas vides producen un Sauvignon Blanc resaltado con una ralladura de cítricos y una mineralidad volcánica de grano fino. Nuestra intención era producir un Sauvignon Blanc brillante, fresco y mineral.

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas temprano en la mañana para preservar la frescura y la acidez. Nuestro enólogo usó un método conocido como "prensado de racimos enteros", en el que los racimos enteros se presionan muy suavemente para

extraer el jugo de las uvas.

Esto produce un jugo Sauvignon Blanc de gran elegancia, minimizando los taninos ásperos que existen naturalmente en las pieles, semillas y tallos. El vino fue fermentado y envejecido sobre lías

ligeras, en tanques de acero inoxidable, para preservar los sabores brillantes y frutales de este varietal único.

Notas:

El Napa Valley Sauvignon Blanc 2020 de Artesa está hecho para resaltar los aromas y sabores frutales de nectarina, durazno, limón, piña y un toque de flores blancas. El vino tiene una textura maravillosa, mostrando una acidez natural brillante y una sensación en boca suave y flexible. Este vino va increíblemente bien con la comida, así como solo. Tiene sabores deliciosos y está elaborado con un estilo elegante, fiel a su terroir de Napa Valley.