



MAULA & MISERY MOUSE SAUVIGNON BLANC

NOTA DE CATA

Límpido y brillante, con colores pálidos y destellos verdosos. Aromático y elegante, impresiona con sus notas cítricas y enamora con las de peras y duraznos. Fresco y suave, sus tonos cítricos dominantes logran un final de boca largo y untuoso.

MAULA & MISERY MOUSE SAUVIGNON BLANC

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Última semana de Febrero, manual en bines de 200 kg., con selección de racimos en finca y en bodega.

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío para promover la extracción de aromas típicos.

FERMENTACIÓN: A 15° / 16° C con levaduras seleccionadas.

MADURACIÓN: Tres meses en botella.

ALCOHOL VOL.: 12,8%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Historieta circular que narra las peripecias del mísero ratón en una milonga de Buenos Aires de 1923.

«Blanco fresco y equilibrado, ideal para quienes buscan ejemplares donde conviven en armonía las notas herbáceas, cítricas y tropicales».

Juan Diego Wasilevsky · Vinos & Bodegas iProfesional

«Fiel exponente del Valle de Uco; es un vino sabroso y frutal en boca, donde las características típicas del varietal están muy bien representadas».

Pancho Barreiro · InfoGourmet

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.MAULAWINES.COM.AR



SINGLE VINEYARD