



MAULA SAUVIGNON BLANC

NOTA DE CATA

De aspecto límpido y brillante, color amarillo pálido con destellos verdosos. En la nariz se destaca el pomelo rosado, típico de los grandes sauvignon blanc del Valle de Uco. Lima y manzanas verdes. En la boca se perciben algunas notas tropicales. Persistente y untuoso, con gran tipicidad varietal.

MAULA 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 y segunda semana de marzo de cada año, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos en finca y de granos 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.: 12,6%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Impronta comic de los versos del tango Mano a Mano, “como juega el gato Maula con el mísero ratón”.

«En nuestro mercado hay dos tipos de Sauvignon Blanc. Los «maracuyeadores» (Elizabeth Checa dixit), que son mayoría, y otros como éste, que van por una tensión entre vegetal y cítrica, con boca nerviosa y de paso acelerado. Por eso me gustó mucho Maula, que consigue, con uvas de Tupungato, Valle de Uco, un blanco elegante y a la vez expresivo, perfecto para poner en la mesa con una tabla de quesos, un ceviche o para aperitivos caseros». **Joaquín Hidalgo · Planeta Joy**

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



SINGLE VINEYARD