



# PROYECTO HERMANAS

## *White Blend 2017*

### HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

*Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores*



### INFORMACIÓN TÉCNICA

60% SAUVIGNON BLANC, 30% CHARDONNAY, 10% VIOGNIER

Alcohol: 11,7%

Azúcar Residual: 1,8 g/l

Acidez: 7 g/l

PH: 3,25

Viñedos: Gualtallary, Tupungato, y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza

Plantados en: 2015 y 1992, respectivamente

Altitud: 1350 msnm y 980 msnm, respectivamente

Método de elaboración: el Sauvignon Blanc y el Viognier se guardaron en tanques de acero inoxidable, mientras que el Chardonnay fermentó naturalmente.

Método de Añejamiento: el 30% del vino pasó 8 meses en barricas de roble de segundo uso.

Potencial de Guarda: más de 5 años

### NOTAS DE CATA

- Amarillo pálido con reflejos verdosos
- Aromas cítricos, florales y a frutas tropicales maduras
- La entrada en boca es suave, tiene buena untuosidad y un final vibrante y fresco

### MARIDAJE SUGERIDO

Buen acompañante de pescados, frutos de mar y carnes ahumadas. También va bien con tapas o picadas a base de carnes de cazas o quesos blandos.