

# PROYECTO HERMANAS

## *Sauvignon Blanc 2024*

### 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

100% SAUVIGNON BLANC

Alcohol: 13,8 %

Acidez total: 6,30 g/l.

PH: 3,23.

Azúcar residual: 1,31 g/l.

Viñedos: Vista Flores, Tunuyán – Mendoza.

Altitud: 1.050 msnm.

Crianza: 1999.

Método de elaboración: se prensa la uva a baja presión y el mosto flor se desborra. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a baja temperatura.

Sin fermentación maloláctica.

Método de añejamiento: sin paso por madera.

Potencial de guarda: más de 5 años.

### NOTAS DE CATA

- Amarillo brillante con reflejos verdosos.
- Frutos tropicales maduros combinados con cítricos, como el pomelo. Suaves notas herbáceas a pasto recién cortado, típicas de la variedad.
- Buena entrada en boca, untuosidad y volumen. Retornan los aromas y gustos cítricos. Persistente sensación de frescura debido a su buen nivel de acidez.

### MARIDAJES SUGERIDOS

Resulta ideal como aperitivo o para acompañar ensaladas o vegetales grillados.