

Vis a Vis Blanco de Viñas Viejas 2020

The Wine Plan



Região, País: Mendoza, Argentina

Classificação legal: I.P. Mendoza

Uvas: pedro ximenez, ugni blanc, maticha, giba, torrontés mendocino (vinhedos coplantados em 1968)

Álcool: 13,2%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de terceiro uso

Características: cor amarela brilhante com reflexos esverdeados. Aromas de maçã verde, notas gentis de carvalho. Na boca é untuoso, fresco, com final em que reaparecem as notas de carvalho mescladas a uma agradável salivagem.

Harmonização: bacalhau com natas, batata rösti, fondue, sashimi de barriga de salmão ou de atum

Temperatura: servir entre 10 e 12°C

Outras informações

Produtor: a família Buchaillot é originária da província de Córdoba. Em 2014 iniciaram as suas atividades vitivinícolas em Mendoza ao adquirir uma propriedade com vinhedos de bonarda e syrah. Atualmente envasam 60 mil garrafas ao ano sob a marca The Wine Plan.

Clima: continental de altitude

Solo: Franco-arenoso, profundo

Viticultura: vinhedos coplantados em 1968, em uma área de 16 hectares, situados na propriedade denominada Finca Grande, Rivadavia, a 600 m.s.n.m., no terroir La Libertad. Rendimento de 10.000 Kg/ha.

Vinificação: logo após a colheita as uvas são imediatamente resfriadas, prensagem suave após o desengace, cofermentação realizada em pequenos tanques de concreto com controle de temperatura, final da fermentação malolática realizada em barricas de carvalho, amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de terceiro uso, clarificação e filtragem suaves, engarrafado em setembro de 2021.

Análises: 6,0 g/l acidez total | 3,34 pH

Guarda: 6 anos (desde que armazenado de maneira correta).