

# TOLENTINO

SINGLE VINEYARD

## SAUVIGNON BLANC 2022

Nuestras familias han producido vinos a los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes, en Mendoza, por más de 100 años. Tolentino Single Vineyard proviene de una cuidadosa selección de viñedos en Alto Agrelo a 1100 metros sobre el nivel del mar. Tolentino es el nombre de un pequeño pueblo en la zona de Le Marche, en Italia, donde nació el bisabuelo de Javier Catena Pedro a fines del 1800. En honor a ese lugar histórico, que indica el inicio de la travesía de mi familia hasta llegar al pie de nuestra montaña mendocina, decidimos nombrar a este vino de carácter único y distintivo.

### Elaboración

Cosecha manual con tijeras.

Cosechamos la uva con diferencia de 10 días, la primera cosecha buscamos acidez natural y luego buscamos mejor expresión aromática del varietal.

La uva se recolectó durante la mañana temprano para evitar temperaturas altas y oxidaciones, en bins de 300 kilos. Se hizo Maceración pre fermentativa en la prensa: Una prensa con racimo entero y otra con grano entero, maceramos durante toda la noche, agregamos previamente enzimas pecto líticas para mayor extracción de tioles propios de la uva, utilizamos método reductivo y protegimos con hielo seco y co2.

Luego prensamos a baja presión y aumentando progresivamente.

Separamos el jugo de la prensa en dos huecos de cemento y un tanque de inox. fermentamos a bajas temperaturas y trasegamos a un tanque de inox, donde dejamos reposar con líasy día por medio hicimos batonages hasta obtener volumen de boca deseado.

Terminada la fermentación, clarificamos naturalmente con frio dejamos reposar el vino 4 meses y embotellamos.

### Datos Técnicos

**Varietal: Sauvignon blanc / Alcohol: 13% /Acidez Total: 6.8  
PH: 3.30 / Azúcar residual: 2g/l**

