



- **Composición:** Sauvignon Blanc 100%
- **Alcohol:** 12.5 % vol.
- **pH:** 3,09
- **Azúcar Residual:** 4,35 g/l
- **Acidez Total:** 6,26 g/l
- **Fermentación:** Acero inoxidable

CLIMA

Un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias-altas en la noche, lo cual permite la lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante el período de maduración, las uvas pueden ser cosechadas bajo condiciones óptimas.

VENDIMIA

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Los aromas cítricos y de frutos tropicales de este vino se complementan con sutiles toques de hierbas.

En el paladar nuestro Birdman Sauvignon Blanc muestra una agradable acidez y frescor, con un perfil de sabores equilibrados y carácter mineral.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con pescado con salsas livianas, ensaladas y carnes blancas. Disfrutar a una temperatura entre 12º y 14º.