

GOUTTE D' ARGENT 2022

Sauvignon Blanc

VIÑA MARTY



Anfitrión de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA






Viña Marty fue creada en 2008. Este proyecto nació con la visión de Pascal Marty, Propietario y Enólogo. Los vinos representan la síntesis de una vida en la industria del vino. Pascal Marty combina su experiencia adquirida en Francia, California, Chile y en las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo, para crear vinos con alma e historia.

Goutte d'Argent (Gota de plata): Un vino único en el mundo, fermentado con levaduras de sake japonesa. Pascal Marty es el único no japonés en el mundo con acceso a estas levaduras con propiedades excepcionales: son más resistentes y permiten vinificar a temperaturas mucho más bajas.

Los viñedos están plantados a 10 km del Pacífico. La proximidad al océano, el efecto de la corriente fría de Humboldt y la ausencia de montañas en la región permiten que la brisa marina refresque los suelos.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo brillante con reflejos verdes, complejo y elegante. Cítricos, flores blancas, notas de panadería y vainilla, en boca es Suave, seco, acidez media, redondo, bien equilibrado. Sabor a cítricos, guindilla y textura cremosa.

-  **Vinícola / Enólogo:**
Viña Marty
Pascal Marty
-  **Cépage:**
Sauvignon Blanc
-  **Grados de Alcohol:**
13% Alc.
-  **Temperatura de Consumo:**
8-10°C.
-  **Vinificación:**
En depósitos de acero inoxidable con una duración media excepcional de 120 a 130 días, y temperaturas en torno a los 6°C durante la fermentación alcohólica. Las levaduras del sake se añaden justo después de la inoculación de las uvas. Sobre lías, en depósitos de acero inoxidable, durante 30 días, con agitación semanal.