



**RICARDO SANTOS**  
BODEGA Y VIÑEDOS

---



## **FICHA TÉCNICA**

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: **Perdriel – Luján de Cuyo - Mendoza**

ALTITUD: **900m SNM**

SUELO: **Franco Limoso**

VARIEDAD: **100% Semillón**

EDAD DEL VIÑENDO: **70 años**

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **7.000 kg**

FECHA DE COSECHA: **Última semana de marzo**

TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kg**

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **17°C**

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: **26 días**

FRACCIONAMIENTO: **Noviembre**

PARTIDA: **15.000 botellas**

ALCOHOL: **14.00 %**

ACIDEZ TARTÁRICA: **0,630 g/l**

PH: **3.40**

NOTAS DE CATA:

**El color es un amarillo intenso. Aromas de los blancos tradicionales argentinos, pero fresco, que hace recordar a uvas recién cosechadas. Ese aroma sigue con un sabor de acidez frutal, sin taninos presentes, que resulta en un vino de buen cuerpo, para disfrutarlo ahora y con grandes perspectivas de añejamiento.**