



HUARPE
HEREDEROS DE LOS ANDES

TAYMENTE

SAUVIGNON BLANC TARDÍO



SOMOS PIONEROS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS DULCES EN ARGENTINA, NUESTRA FAMILIA TIENE UNA GRAN TRAYECTORIA ADQUIRIDA POR LA EXPERIENCIA DE AÑOS EN LA ELABORACIÓN DE ESTE TIPO DE VINOS EN EL RHEIN Y MOSELA DE ALEMANIA.

Ubicación: Distrito de Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Enólogo: José Hernández Toso

Composición: 85% Sauvignon Blanc y 15% de Rhein Riesling provenientes del cuartel N°9 de nuestra Finca Las Divas.

Altura: 1350 m.s.n.m.

Suelo: Origen aluvional, textura Franco – Arenosa entreverado con canto rodado proveniente de la bajada el río Las Tunas. Son pobres en materia orgánica y poseen excelente drenaje. Por ende, el viñedo explora las capas más profundas del suelo y asienta raíces pronunciadas.

Potencial de guarda: 10 años

Alcohol: 9,0 Vol. % **Azúcar:** 132 g/l **AT:** 6,2 g/l **PH:** 3,28

Notas de cata:

Nuestro Taymente es un vino blanco dulce, de color amarillo brillante con reflejos dorados. Sus aromas son intensos y melosos, con notas a compotas de frutos tropicales y cítricos maduros, flores blancas. En boca es untuoso y expresivo, de paladar franco y fresco, bien equilibrado entre acidez y azúcar. Final persistente, atractivo y amable. **Sugerencias:** Acompañamiento ideal para postres. También como aperitivo Temperatura: beberse a 7°C en copa tipo jerez.