



Winestellation
Non Vintage **PIEMSA**
Vin de France

WINESTELLATION BLANC SEC

NON VINTAGE

VIN DE FRANCE

WST BLANC SEC

VIN DE FRANCE | NON VINTAGE



"Sí, aunque no lo creas estamos hechos de polvo de estrellas... y el 97% de nuestros átomos son de origen estelar. Este vino también posee el mismo origen: nació entre Supernovas y Constelaciones lejanas... sin embargo fue creado recientemente en nuestra Tierra, vinificado con nuestras manos y con la intención de encontrar –una vez más– el placer cósmico del momento presente. Boom!"

Alejandro M. López
Winemaker | Biologiste

Varietales

Cépage

50% Sauvignon Gris - 50% Sémillon

50% Sauvignon Gris - 50% Sémillon

Apelación

Appellation

Vin de France

Vin de France

Región

Region

Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia

Caudrot. Bordeaux. Entre deux Mers. France

Edad de los viñedos

Age de vignes

25 a 80 años

25 a 80 ans

Fermentación y añejamiento

Fermentation et Elevage

En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

En cuve en acier inoxydable et barriques de chêne français

Alcohol - Acidez total

Alcool - Acidité totale

12,5% Alc. | pH: 3,35 | 3,47 g/l H₂SO₄

12,5% Alc. | pH: 3,35 | 3,47 g/l H₂SO₄

Temperatura de Servicio

Température de Dégustation



8°C a 10°C

8°C a 10°C

Potencial de Guarda

Temps de garde

5 años

5 ans

Notas de Cata

Notes de Dégustation

A la vista es un vino de color amarillo brillante, con reflejos verdosos. De nariz compleja y delicada, resaltan las notas cítricas, las frutas blancas como la pera, el melón y el durazno, acompañado por aromas secundarios que recuerdan a miel, vainilla, caramelo y té negro.

En boca posee un ataque redondo que inmediatamente envuelve todo el paladar. Fresco, de acidez media y buen volumen, Winestellation Blanc Sec es un vino equilibrado, amable y de final largo.

No sólo es ideal como aperitivo y para compartir entre amigos, sino que además marida perfectamente una gran variedad de platos y situaciones diferentes.