

DANDELION



ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal: Blanco Dulce Natural

Cosecha: 2025

Región: San Martín Mendoza.

Elaboración:

Molienda y prensado de los racimos, desborre por frío, siembra de levaduras y fermentación a 15°C – 17°C. Interrupción de la fermentación para conservar una porción de los azúcares naturales.

Fecha de Cosecha: Segunda semana de febrero.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Acidez total	Azúcar residual
8,6 % v/v	6,3 g/l	62 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: : Posee un color amarillo verdoso con destellos plata.

Nariz: Posee aromas sutiles de duraznos blancos, cítricos y flores.

Boca: Acidez refrescante y equilibrada con el azúcar en combinación con notas florales.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100614

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja 7,116 kgs.

Código caja:

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

