



# TOSCANINI

FAMILIA de VINOS desde 1908

## CLASSIC

BLANC DE BLANCS 2017

Un excelente Assemblage entre las variedades Gewürztraminer, Chardonnay y Sauvignon Blanc nos permite obtener un vino de color amarillo verdoso, con un intenso aroma cítrico, notas florales y un toque mineral. Boca muy fresca, untuosa y llena, con larga persistencia de frutas cítricas y durazno de pulpa blanca. Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.



### FICHA

Región: Paso Cuello, Uruguay.

Clima: Templado y marítimo, con gran influencia del Océano Atlántico.

Tipo de suelo: Franco arcilloso, calcáreo, con buena permeabilidad.

Tipo de Uvas: Gewürztraminer 40%, Chardonnay 40% y Sauvignon Blanc 20%

Tipo de Cosecha: Manual.

Estrujado: Descobajado 100%.

Maceración Pelicular: 18 horas a 9° C.

Fermentación Alcohólica: 10 días a 15° C.

Fermentación Maloláctica: No.

Alcohol: 12,2°

Acidez Total: 3,7 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

pH: 3,25

### DATOS TECNICOS

Botella: Bordelesa 750ml. - transparente

Código: EAN 13 – 7730900341288

Cierre: Tapa rosca

Peso botella llena: 1,300kg

### EMPAQUE

Caja 6 botellas: cartón

Código: DUN 14-17730900341285

Dimensiones (L x W x H): 234 x 162 x 315 (mm)

Peso lleno: 8,250kg

**Viñedos & Bodega JUAN TOSCANINI E HIJOS S.A.**  
Ruta 69, Km. 30.500, Canelón Chico, Canelones, Uruguay.  
Tel.: (598) 2 368 96 96 / Fax: (598) 2 368 96 79  
[www.toscaniniwines.com](http://www.toscaniniwines.com)