



Siva OCTAVA alta

*El equilibrio de una voz sedosa y cristalina
Nacido de dos creadores movidos por pasiones entrelazadas:
Marcelo Pelleriti, enólogo y músico
Pedro Aznar, músico y sommelier*

BLANC DE BLANCS

Chardonnay 60%, Torrontés 40%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTURA
1100 metros sobre el nivel del mar

SUELO
El suelo franco, de origen aluvional, pobre y pedregoso, resulta ideal para los vinos de Alta Gama

COSECHA
Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

SELECCIÓN
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN
Maceración en frío a 8°C durante 10 a 15 días. Rotación de barricas y pigeage en forma manual

CRIANZA
12 meses en barricas de Roble Francés de un uso 60%. Reposo en botellas durante 6 meses.

TEMPERATURA
Servir entre 8-10° C

ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti | Pedro Aznar



COSECHA 2014

90
PUNTOS

**Tim
Atkin**

