

BODEGAS Krontiras

LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS EXPLORE WHITE BLEND

Explore es la línea de Krontiras dedicada a investigar nuevas variedades y expresiones del terroir argentino a través de una viticultura orgánica y biodinámica. Este es el primer vino blanco de la colección: un blend de 93% Sauvignon Blanc y 7% Chardonnay proveniente de viñedos orgánicos certificados de Perdriel, Luján de Cuyo (93%) y de nuestra finca en Maipú (7%). Con una breve maceración antes de la prensa y una pequeña proporción fermentada y criada en barricas usadas, el vino mantiene frescura, tensión y pureza varietal. Una interpretación vibrante del terroir mendocino que refleja el espíritu explorador de esta línea.

FICHA TÉCNICA

Variedad: Variedades: 93% Sauvignon Blanc / 7% Chardonnay

Alcohol: 11,8 %

Azúcar residual: 1,8 g/L

pH: 3,5

Producción: 2.100 botellas

Región: 93% Perdriel, Luján de Cuyo / 7% Maipú (Mendoza, Argentina)

Manejo del viñedo: Viñedos orgánicos certificados con prácticas biodinámicas

Altitud: 850 – 1000 msnm

Sistema de conducción: VSP (Vertical Shoot Positioning)

Riego: Riego tradicional

Fecha de cosecha: Comienzos de febrero de 2025

Elaboración: Las uvas fueron cosechadas de forma temprana con el objetivo de preservar frescura y expresión aromática. 2 días de maceración pelicular antes del prensado. Fermentación con una pequeña proporción (7%) en barricas usadas. Fermentación a baja temperatura para preservar el carácter varietal.

Crianza: 10% del vino fue criado en barricas usadas durante 9 meses. Este proceso aporta textura y complejidad sin interferir con la frescura y pureza del vino.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C

Potencial de guarda: 3 – 5 años

Notas de cata: es un vino fresco y expresivo, con un perfil aromático vibrante donde se destacan notas de frutas cítricas, frutas blancas y delicados matices herbales. En boca se muestra equilibrado y refrescante, con una acidez precisa que aporta tensión y una textura sutilmente envolvente gracias al trabajo sobre lías. Es un vino aromático, elegante y muy agradable de beber, que refleja la pureza de su origen y el carácter explorador de la línea.

Maridaje: Por su frescura y perfil aromático, es un vino muy versátil en la mesa. Acompaña especialmente bien: mariscos y pescados frescos; ostras y preparaciones de mar; ensaladas y platos ligeros; charcutería; frutas frescas; cocina de inspiración asiática o sabores exóticos. También es ideal como vino para disfrutar solo, en momentos informales o al comienzo de una comida.