



San Lukas

BLEND BLANCO 2025

ANCASH

Bodega: Fundo San Lukas

Distrito: Ancash, Huarmey

Viñedo: El Arenal

Uvas: 60% Sauvignon Blanc, 20% Chenin, 20% Chardonnay

Categoría: Blanco

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.76 gr/L

Graduación alcohólica: 12%



VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas, cosechadas, despalilladas y prensadas. Se emplea tanques de acero inoxidable para la fermentación controlada, el mosto fermenta a baja temperatura. Levaduras seleccionadas, 18°C, 3 semanas.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10°C

ENÓLOGO:

Edwin William Villanueva Ormeño

NOTA DE CATA

Vista

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio.

Nariz

Aromas expresivos y elegantes donde dominan las notas cítricas y tropicales como lima, maracuyá y piña.

Boca

De entrada fresca y vivaz, con buena acidez que equilibra su textura suave y envolvente. Final persistente, limpio y frutal, con recuerdos a frutas tropicales y cítricos maduros.