



BODEGA
ALANDES
WINES FROM ALONG THE ANDES

Un armonioso y vibrante blend de uvas blancas que refleja el legado de la tradición bordelesa en Mendoza. Se trata de un vino de corte, non vintage (sin añada) de Semillón y Sauvignon Blanc que ha sido fermentado y añejado durante 14 meses en barricas de roble francés.

A well-rounded and vibrant white blend that reflects the Bordeaux - heritage in Mendoza. This is a non vintage white blend of Semillon and Sauvignon Blanc. Fermented and aged for 14 months in French oak barrels.



Semillón,
Sauvignon Blanc



La Consulta & Chacayes,
Uco Valley.
1.100 M.S.N.M. /
3.609 F.A.S.L.



Fermentación
en barricas.
-
Fermented
in barrels.



Crianza: 14 meses
"sur lie" en barricas
de roble francés.
-
Aging: 14 months
"sur lie" in French
oak barrels .