ACQUISTATO IL .....

"Conejo Verde" White Blend 2025 2025



In equilibrio tra fiori e frutta

Conejo Verde White Blend nasce dalla voglia di Bodega Los Haroldos di raccontare il lato più fresco e scanzonato dell'Argentina, lontano dai rossi strutturati a cui siamo abituati. Ci troviamo a La Consulta, una delle zone più celebrate di Mendoza. Qui il terreno è povero e sassoso, costringendo le viti a scavare in profondità per cercare nutrimento. L'aneddoto locale racconta che il nome "La Consulta" derivi da un incontro storico tra il Generale San Martín e i capi indigeni Pehuenche, avvenuto proprio in queste terre prima della traversata delle Ande. Oggi, quella stessa terra ospita vigne che godono di un'altitudine importante, circa 900 metri sul livello del mare, dove il sole picchia forte ma l'aria resta fresca. Bianco certificato Vegan: in nessuna fase della chiarifica vengono utilizzati prodotti di origine animale, rispettando l'integrità del frutto e le scelte etiche di chi lo beve. Questo vino rientra nella categoria dei blend moderni della Valle de Uco, una zona che sta riscrivendo le regole della viticoltura argentina puntando tutto sulla precisione aromatica e sulla tensione acida. Un trio molto affiatato composto da Viognier che regala corpo e note di frutta gialla, Sauvignon Blanc e Torrontés, vitigno bianco bandiera dell'Argentina, che aggiunge un tocco floreale inconfondibile. Le uve vengono pressate a grappolo intero in presse pneumatiche e la fermentazione avviene separatamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino affina poi per tre mesi sulle proprie fecce fini. Nel calice si presenta di un giallo paglierino scarico, quasi trasparente, con brillanti riflessi verdolini. Al naso si sente subito il pompelmo e la scorza di lime, seguiti da note tropicali di ananas e un ricordo di fiori bianchi. In bocca è dritto come un fuso, vivace e con una mineralità che invita subito al secondo calice. Non si perde in chiacchiere e chiude con un finale pulito e persistente. Per gli abbinamenti, consigliamo di puntare su una grigliata di pesce o su dei tacos di pollo o vegetariani, dove le spezie e il lime richiamano i profumi del vino.

Bodega Los Haroldos è un'azienda vinicola familiare situata nella Valle del Nord di Mendoza, nel dipartimento di San Martin. Con oltre 80 anni di esperienza nel settore del vino, oggi è la terza generazione della famiglia a guidare la cantina, creando vini di eccellenza, esportati in diversi paesi del mondo. Il nome, Los Haroldos, è stato scelto in onore del padre e del fratello di Jorge, fondatore dell'azienda, e l'angelo che alza un bicchiere presente nel suo logo vuole rappresentare tutti gli angeli della famiglia, gli avi che hanno contribuito a rendere grande questa azienda. Innovazione tecnologica e passione sono i due ingredienti principali della loro azione, grazie ai quali l'azienda continua a progredire, pur mantenendo la sua identità familiare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	Viognier, Sauvignon Blanc, Torrontés
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	
Sensazioni	Blend bianco fresco e moderno. Aromi di agrumi e frutta tropicale. In bocca è leggero, vivace e molto bevibile.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821