

CASA – SAUVIGNON BLANC

Nuestra línea Casa - sin madera de nuestro viñedo orgánico en Gualtallary - ofrece frescura y una calidad excepcional en su rango de precio.

Este Sauvignon Blanc es un vino blanco seco y expresivo con una acidez crujiente y una tipicidad varietal sobresaliente, evidente en cada sorbo. Los sabores puros de mango tropical y piña son complementados por un trasfondo sutil y herbáceo, con un paladar refrescante y redondo.

COSECHA

La cosecha 2025 se adelantó en Finca Ambrosía gracias a un invierno suave y un verano cálido, que aceleraron el ciclo de la vid. Finalizamos la vendimia 10 días antes que en 2024 y logramos un 24 % más de volumen en Gualtallary, con fruta de excelente sanidad y concentración.

El trabajo orgánico y preciso en el viñedo permitió obtener vinos con frescura, tensión y una expresión varietal marcada. Malbec y Cabernet se destacaron por su estructura, mientras que el Sauvignon Blanc mostró un perfil mineral que refleja con fidelidad la identidad de nuestro terroir.

COSECHA ACTUAL:
2025

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft above
sea level

BLOQUE:
Finca Ambrosia 21

RENDIMIENTO:
12.000 kg/ha
4.8 ton/acre

SUELOS:
Pura piedra caliza sobre
grava cuaternaria y arena

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero
inoxidable

CRIANZA:
Piletas de cemento

Alcohol 13.04%
PH: 3.3
Acidez total: 6.90
Azúcar 1.80



Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM