

MAD BIRD

BY CORBEAU WINES

WHITE BLEND

*Sé libre, sé fresco, sé excepcional.
Deja que el Cuervo Blanco atrape todos tus sentidos.
Be free, be fresh, be exceptional.
Let the White Raven catch your every se.*

Composición | Composition

80% Sauvignon Blanc, 15% Chardonnay, 5% Torrontés
80% Sauvignon Blanc, 15% Chardonnay, 5% Torrontés

Viñedos | Vineyards

Maipú, Mendoza
Maipú, Mendoza

Cosecha | Harvest

Última semana de febrero, manual.
Last week of February, manual.

Elaboración | Elaboration

Maceración: prefermentativa a 10°C con enzimas.
Fermentación: A 14 °C con levaduras seleccionadas.
Conservación: Con frío en tanque hasta el embotellado.

Maceration: Predfermentative at 10°C (50°F), with enzymes.
Fermentation: At 14°C (57.2°F) with selected yeasts.
Aging: Cooled in tank until the bottling.

Nota de cata | Tasting notes

De color dorado vivaz con destellos verdes, limpio y brillante. En nariz es un vino muy frutado y fino, con notas de frutos tropicales y flores. Delicioso en boca, se vuelven a manifestar las frutas tropicales y frescas. Con fantástica riqueza y peso en el paladar medio.

Glowing golden color with green gleams, clean and bright. Fruity and slender wine, with hints of tropical fruits and flowers which also enhance its delicious flavor. With a greatest depth and heft on the middle palate.

