

Sauvignon Blanc / 2018



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

D.O: Valle de Leyda

Clima: Costero, con influencia marina caracterizado por temperaturas más constantes y frescas durante todo el año.

Suelo: Proveniente de terrazas marinas ancestrales, que hoy se caracterizan por ser suelos aluviales con grava y depósitos calcáreos.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las primeras semanas de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Sólo la mitad de la uva fue macerada en frío buscando extraer una mayor cantidad de aromas. El resto fue prensado con el racimo completo para fermentar a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 1.23 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.31 g/l
<i>pH</i>	: 3.25

NOTAS DE CATA

Color: Pálido tono amarillo brillante con matices verdosos.

Aroma: Intensos aromas a frutos cítricos como maracuyá y cáscaras de limón. Leves notas florales con sutiles toques herbales.

Sabor: Tiene una boca bien jugosa y refrescante. Con intensos y agradables sabores cítricos que vuelven a aparecer acompañados de una chispeante acidez y un largo final.

GASTRONOMÍA

Excelente acompañante de aperitivos y platos más bien frescos que contengan pescados y/o mariscos.

