

Sauvignon Blanc / 2019



VIÑEDO

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>	: 1.66 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.26 g/l
<i>pH</i>	: 3.24

NOTAS DE CATA

Color: Traslucido color amarillo con reflejos verdosos.

Aroma: A frutos cítricos con leves notas a flores de azahar y sutiles toques herbales al final de la nariz.

Sabor: Tiene una boca bien jugosa, con una muy buena acidez que lo hace ser muy refrescante y un vino muy fácil de disfrutar.

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien aperitivos y platos más bien frescos que contengan pescados y/o mariscos.