

RESERVA

Sauvignon Blanc 2018

VALLE DE CASABLANCA



VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Tapihue, Valle de Casablanca. De clima fresco influenciado por el Océano Pacífico. Suelos graníticos y franco arcillosos.

VINIFICACIÓN

Molienda y prensado rápido para evitar oxidación. Selección de prensados de acuerdo con nivel de turbidez y acidez del jugo. Decantación estática a baja temperatura. Fermentación alcohólica de entre 11°C a 14°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación se separa el vino de sus lías para mantener aromas y sabor suave y delicado.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 100% Sauvignon Blanc



NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos.

Aroma: Manzana verde, piña, pomelo y pasto recién cortado.

Sabor: Acidez persistente, fresco y fácil de tomar. Con sabores a frutas tropicales y durazno blanco.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 8°C.

Maridaje: Pescados, mariscos, ensaladas frescas y quesos suaves.