

# 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.