

# RESERVA

Sauvignon Blanc 2019

VALLE DE CASABLANCA



## VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Tapihue, de clima fresco influenciado por el Océano Pacífico. Suelos graníticos y franco arcillosos, de arcillas rojas muy ricas en minerales.

## 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 aleja 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 pálido 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.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para Vino envasado" 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.