

**VARIEDAD:**

100% Sauvignon Blanc

ORIGEN:

Nuestro Sauvignon Blanc combina las características de los valles de Curico y Elqui, logrando un vino muy equilibrado y intenso. Curico aporta los aromas a frutos tropicales y cítricos, y Elqui la intensidad y frescura aromática. En la vinificación en todo momento hemos cuidado el potencial aromático de la uva, y para obtener mayor complejidad en nuestro Sauvignon Blanc, hemos hecho una breve crianza sobre borras finas. Un vino muy frutal y con una agradable acidez.

CLIMA:

La temporada 2011 se caracterizó por ser más fría de lo normal, lo que llevó a una maduración mas lenta, con un menor grado alcohólico en los vinos, mas frescor y carácter frutal

COSECHA:

Manual

VINIFICACION:

Previo al prensado la uva junto con el jugo maceraron por 12 horas a 10 °C para potenciar la intensidad aromática en el vino. La fermentación se realizó con mostos muy limpios y a baja temperatura, una vez finalizada se mantuvieron las borras finas en suspensión. La maduración fue en estanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS:

A°: 12.2 %
AT: 6.5 g/L (C4H6O6)
pH: 3.2
AV: 0.3 g/L
AR: 1.5 g/L

NOTAS DE CATA:

Vino intenso y elegante, se destacan los aromas a frutos tropicales y a pomelo, en combinación con aromas frescos. Al paladar es un vino muy frutal y con una acidez que invita a beber.

Sugerencias de Servicio: Servir entre 10 a 12°C. Ideal con mariscos y ensaladas o disfrutarlo sólo.