



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 2012 se caracterizó por sus temperaturas medias mas altas al final de la temporada, que llevo a tener uvas muy sanas al momento de la cosecha manteniendo el carácter frutal original

COSECHA:

Manual

VINIFICACION:

El prensado se realizó a baja temperatura para mantener el carácter frutal y frescor de la uva. La fermentación se realizó a 16°C y una vez finalizada se mantuvieron las borras finas en suspensión.

ANÁLISIS:

A°: 12.9 %
AT: 6.5 g/L (C4H6O6)
pH: 3.2
AR: 2.1 g/L

NOTAS DE CATA:

Vino intenso y elegante, se destacan los aromas a frutos tropicales como fruta de la pasión y pomelo, en combinación con notas frescas. 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.