



**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc

**Origen:** Nuestro Sauvignon Blanc combina las características del Valle de Curicó con valles de zona fría como Valle de Elqui y Valle de Leyda, logrando un vino muy equilibrado e intenso. Curicó aporta los aromas a frutos tropicales y cítricos, y las zonas frías 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 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente, con una mejor acidez natural y mayor frescura aromática.

**Cosecha:** Manual

**Vinificación:** 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:**

Alcohol: 12,4 %

Acidez total: 7,3 g/L

pH: 3,3

Azúcar residual: 2,0 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 y 12°C con mariscos y ensaladas o simplemente disfrutarlo solo.