



SAUVIGNON BLANC

RESERVA 2016

100% SAUVIGNON BLANC
VALLES LEYDA Y CURICÓ - CHILE

ORIGEN:

Nuestro Sauvignon Blanc es una mezcla de uvas provenientes de distintas zonas frías, logrando una complejidad aromática que va desde las notas tropicales, hasta las cítricas. Cada paso, desde su cosecha hasta su vinificación, es muy cuidadoso para preservar el potencial aromático de sus uvas.

CLIMA:

La temporada 2016 se caracterizó por la lenta maduración de las uvas dada por las bajas temperaturas, lo que permitió tener una rica acidez natural.

Alcohol: 12,4 %

Acidez total: 7.01

pH: 3.25

Azúcar residual: 1.8 g/L

COLOR:

Amarillo pálido con reflejos verdes.

AROMA:

Fresco con notas cítricas y tropicales.

PALADAR:

Delicado y balanceado con una acidez agradable.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

"Este vino es una explosión de aromas en nariz. En boca es intenso y refrescante. Es ideal para un sunset después del trabajo, o para una comida con ricos mariscos y pescados."

