



SAUVIGNON BLANC 2016



• VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

• ORIGEN

Valle Central

• COSECHA

Las uvas fueron cosechadas de noche una vez que alcanzó 21-23° Brix, aprovechando las bajas temperaturas, protegiendo las virtudes del fruto y evitando la oxidación de los aromas. La cosecha se realiza durante Marzo.

• VINIFICACIÓN

Al llegar la uva a la bodega se procesa de inmediato dejándose en maceración en frío (10-12°C) por 4 a 6 horas. Luego va a la prensa y se separa el primer jugo (gota) del segundo jugo (prensa). Luego el mosto se deja decantar a bajas temperaturas (11°C) hasta 24 horas. El mosto limpio es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 15 días con temperaturas controladas que no superan los 14°C, logrando así desarrollar y preservar los aromas cítricos y tropicales; muy frescos y característicos de la variedad.

• NOTAS DE CATA



Amarillo pálido con matices verdosos.



Aroma intenso, con características notas tropicales de pomelo, piña, mango y suaves notas herbales.



Estilo fresco, de acidez perfecta con un final largo y frutado.

• ANÁLISIS

Aº	12,2 %
AT	6,3 g/L
pH	3,2
AR	2,8 g/L

• MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas vegetales, mariscos, curries, quesos de cabra y pastas con gran variedad de salsas: especiadas, de tomate, a base de aceite de oliva etc.



Servir a:
10-12 °C