

**VARIEDAD:**

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN:

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central)
Viñedo La Huerta: Zona fría con influencia andina, agradables frutos tropicales.

Viñedo San Miguel: Bajas temperaturas durante las tardes por influencia de los cerros de Pulmodon, ideal para desarrollar frutos frescos.

COSECHA:

Las uvas fueron cosechadas de noche una vez que alcanzó 20-21° Brix, aprovechando las bajas temperaturas, protegiendo las virtudes del fruto y evitando la oxidación de los aromas. La cosecha se realiza durante marzo con un rendimiento del viñedo de 12 a 15 toneladas por hectárea.

VINIFICACION:

Las uvas son procesadas inmediatamente al llegar a la bodega. Las uvas son maceradas a baja temperatura (10-11°C) durante 4 a 6 horas y luego van a la prensa en donde se separa el primer mosto del segundo, dejando la opción de juntarlos más tarde en la mezcla final. Luego se hace una decantación del mosto a baja temperatura (11°C) durante 24 a 48 horas en tanques de acero inoxidable. El mosto clarificado es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 20 días, en tanques de acero inoxidable, con temperaturas controladas por debajo de los 14°C para desarrollar y preservar los aromas cítricos y el carácter fresco de la uva, además de la intensidad frutal.

ANÁLISIS:

A°:	12 %
TA:	6.1 g/L (C4H6O6)
pH:	3.1
RS:	3.5 g/L

NOTAS DE CATA:

Este SB es de color amarillo pálido con leves reflejos verdosos. Es un SB intenso en el cual se puede encontrar una mezcla de notas herbales como hojas de tomate y frutas tropicales frescas como pomelo, piña y mango. Es un vino fresco con una acidez balanceada que acentúa la sensación afrutada en boca entregando un largo y agradable final.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar mariscos, comida hindú, pastas, salsas, salchichas especiadas, platos de vegetales, ensaladas frías, platos a base de aceite de oliva, salsa de tomates y queso de cabra.

Servir preferentemente a 10-12°C