



• **VARIEDAD**

95% Sauvignon Blanc, 5% Chardonnay

• **ORIGEN**

Valle Central

• **COSECHA**

La uva se cosechó durante la noche una vez que alcanzó los 21-23º Brix, aprovechando las temperaturas bajas para proteger el carácter original del fruto y evitar la oxidación de los aromas. La cosecha se realiza durante Marzo.

• **VINIFICACIÓN**

Las uvas son procesadas inmediatamente al llegar a la bodega, maceradas a baja temperatura (10-12º) durante 4 a 6 horas y luego van a la prensa en donde se separa el primer mosto del segundo. Posteriormente se hace una decantación del mosto a baja temperatura (11º) durante 24 horas en estanques de acero inoxidable. El mosto clarificado es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 15 días con temperaturas controladas por debajo de los 14º, para desarrollar y preservar los aromas cítricos, el carácter fresco de la uva, y la intensidad frutal.



• **NOTAS DE CATA**



Amarillo pálido con matices verdosos.



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



Fresco, de acidez perfecta con un final largo y frutado.

• **ANÁLISIS**

Aº	12,2%
TA	6,3 g/L
pH	3,2
RS	20,0 g/L

• **MARIDAJE**

Ideal para beber solo, acompañar con tartaletas de fruta, postres y quesos fuertes.



Servir a:
10-12 ºC