



Sauvignon Blanc

Valle y viñedos

Las uvas utilizadas en la elaboración de este Sauvignon Blanc provienen de una selección de viñedos ubicados en el Valle Central de Chile. Este valle se caracteriza por estaciones claramente definidas, con inviernos fríos y lluviosos y veranos cálidos con una marcada amplitud térmica entre el día y la noche. Las uvas pueden madurar plenamente gracias a una excelente exposición solar, veranos calurosos y ausencia de precipitaciones durante la vendimia. Esta combinación de factores garantiza la óptima expresión de la fruta.

Vinificación

- Cosecha mecánica durante noches de temperaturas frescas.
- Maceración en frío en la prensa.
- Fermentación con levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada a fin de preservar la frescura de aromas y sabores.
- Maceración post-fermentativa..
- Crianza en cubas de acero inoxidable hasta el embotellado.

Notas de cata

Color amarillo limón pálido con destellos verdosos. Un Sauvignon Blanc fresco y joven con aromas de menta, melón y piña acompañados de refrescantes notas cítricas como lima y pomelo. Paladar suave y afrutado, cuerpo medio y acidez bien equilibrada.

Maridaje

Pescados, ensaladas, pollo con sazonado con hierbas de sabores delicados.

Potencial de guarda

Para consumo inmediato

Información técnica

Cepa: 100% Sauvignon Blanc
Denominación: Valle Central