



## ESTATE

*Sauvignon Blanc 2017*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Sauvignon Blanc provienen de viñedos seleccionados que se encuentran próximos al Océano Pacífico en el Valle del Aconcagua, plantados sobre suaves lomajes a una altura de entre 100 a 300 msnm. Las suaves brisas del Pacífico y la niebla de la mañana hacen que estos viñedos sean ideales para producir un refrescante Sauvignon Blanc.

### NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido, finalizando en una cosecha temprana. Como resultado, la temporada nos bendijo con vinos delicados y de sofisticación que equilibran maravillosamente la concentración, la estructura y la profundidad de la fruta, principalmente debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

### NOTAS DE CATA

Este vino despliega un color amarillo pajizo con destellos verdosos y plateados. En nariz, este Sauvignon Blanc ofrece notas cítricas, junto con algunas notas herbáceas y melón. Consistente con sus aromas, en boca se perciben cáscara de mandarina, pomelo, además de algunas frutas tropicales notas herbáceas. Un vino de una refrescante acidez, gran profundidad y persistencia.

### MARIDAJE

Disfrute este vino con ostras, mariscos y ensaladas.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:**

100% Sauvignon Blanc

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,05

**AZÚCAR RESIDUAL:**

1,25 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

5,91 g/L (en ácido tartárico)

