



ESTATE

Sauvignon Blanc 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Sauvignon Blanc provienen de viñedos seleccionados que se encuentran próximos al Océano Pacífico en la Región de 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

A diferencia del año anterior, las condiciones climáticas de esta temporada favorecieron una productividad mayor de los viñedos. Las temperaturas se mantuvieron dentro de los marcos históricos y la temporada terminó con condiciones templadas, permitiendo una maduración y cosechas muy equilibradas, positivas en términos de salud y generosas en cuanto a sabores complejos.

NOTAS DE CATA

Este vino despliega un color amarillo pajizo con destellos verdosos y plateados. En nariz, este Sauvignon Blanc ofrece notas cítricas de lima y clementina. Consistente con sus aromas, en boca se perciben cáscara de mandarina, frutas tropicales y 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%

PH:

3,1

AZÚCAR RESIDUAL:

1,47 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,95 g/L (en ácido tartárico)

