

ESTATE

Sauvignon Blanc 2021

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 ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego transportadas a la bodega para ser cuidadosamente despalilladas, molidas y prensadas. El mosto se clarificó levemente y se fermentó en tanques de acero inoxidable. La fermentación duró entre 15 y 20 días, luego el vino se separó en diferentes lotes. Una vez que la mezcla final estuvo lista, fue suavemente filtrado antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Estate Sauvignon Blanc 2021 despliega un color amarillo pajizo con destellos verdosos y plateados. En nariz, ofrece notas cítricas de lima y clementina. Consistente con sus aromas, en boca se perciben notas a cáscara de mandarina, frutas tropicales y toques herbáceos. Un vino de refrescante acidez, gran profundidad y persistencia.

MARIDAJE

Disfrute este vino con ostras, mariscos y ensaladas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,25

ACIDEZ TOTAL:

7,47 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,21 g/L

