



LA PALMA SAUVIGNON BLANC 2018

Vinos honestos, muy bien balanceados, y frutosos donde en cada varietal buscamos mostrar los sabores y aromas que los hacen únicos. El nombre La Palma nace porque dentro de Viña la Rosa se encuentra una de las mayores palmerías de palma chilena, especie declarada como vulnerable, donde nosotros como viña adaptamos el compromiso de preservar y cuidar en el tiempo..

| WINE OF CHILE |

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Sauvignon Blanc



Maduración

Las uvas son cosechadas a máquina durante la noche para preservar los aromas y sabores a fruta. Luego de la molienda, las uvas son maceradas en frío (a 8-10°C, durante 4-6 horas) con el fin de extraer los compuestos aromáticos varietales del orujo de las uvas. El jugo es clarificado antes de la fermentación por sedimentación natural (10°C). Una vez clarificado, el jugo es bombeado a otra cuba donde se inocula con levadura seleccionada. La temperatura de fermentación es de 12-14°C y el tiempo es de 21-30 días.



Nariz

Fresco y frutal, con notas de cítricos, piñas, duraznos blancos y pomelos, acompañado con toques de hierbas frescas y grosellas.



Paladar

Muy fresco, jugoso y cítrico con una agradable acidez y un largo final.



Maridaje

Servir levemente helado (10°–12°C). Perfecto con "Ceviche", delicados pescados o frutos del mar, especialmente ostras y platos vegetarianos livianos. Muy bien para acompañar ensaladas de pasta, como aperitivo junto con diferentes tipos de suaves quesos y plato a base de aves.

ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 G/L
ACIDEZ: 6,21 g/(en ácido tartárico) PH: 3,38

