



Y SAUVIGNON BLANC 2018

Vinos de espíritu juvenil que surgen de la creatividad de nuestro equipo de jóvenes enólogos pensado para acompañar a las nuevas generaciones en sus momentos de diversión.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Sauvignon Blanc



Vinificación

Estas uvas especialmente seleccionadas son cosechadas mecánicamente en la noche, mientras aun están frías, para preservar los sabores de fruta fresca. El mosto es macerado a 10°C por 5-12 horas para mejorar los aromas varietales. La fermentación alcohólica se controla cuidadosamente para lograr sabores limpios, frescos y afrutados.



Nariz

Frutal, fresco y limpio, con notas de pomelo, grosellas, manzanas verdes, hojas de tomate y pimiento. Aromas florales y un fondo de limones.



Paladar

Un blanco seco y refrescante, con equilibrada frescura y notas cítricas que sugieren frutas tropicales maduras.



Maridaje

Este vino acompaña muy bien al salmón y rollos de pollo, mariscos, langosta y ostiones. Ideal con verduras verdes, tomates a la plancha y ensalada César. Perfecto con la comida tailandesa y sopas asiáticas. Se recomienda servir a 10° - 12°C.

ALC/VOL: 13 % AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 G/L
ACIDEZ: 6,5 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,35

