



LA CAPITANA SAUVIGNON BLANC 2021

La Capitana recibe su nombre en honor a la palma más alta dentro de nuestro fundo La Palmería de Cocalán. La Capitana ofrece una línea ampliamente premiada de vinos que muestran un armonioso balance entre un rico carácter de fruta y la complejidad aportada por la maduración en madera de roble Francés y crianza sobre lias

Contemporánea y elegante, este vino de estilo gastronómico es una perfecta opción para una ocasión especial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Sauvignon Blanc Clon 242



Maduración

90% Fermentado en cubas de acero inoxidable con 6 meses de contacto con lias finas y un 10% de guarda en huevo de concreto.



Nariz

Intensas notas a pomelos rosados, guayabas, limas, nísperos y toques florales con matices a hierbas.



Paladar

Chispeante y refrescante con claros sabores cítricos y duraznos blancos. El final es largo y limpio.



Maridaje

Ideal para acompañar ostras, sashimi. Muy Buena armonia con Sushi de salmon, ceviche, carpaccio y tiraditos. Servir entre 9-10°C



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12% ACIDEZ: 6,5 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,16

