



## Y SAUVIGNON BLANC 2021

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, clon 1-Davis y 242



### Vinificación

Estas uvas especialmente seleccionadas se cosechan a máquina por la noche, mientras aún están frías, para conservar los sabores de frutas frescas. El mosto se macera a 10 ° C durante 5-8 horas para potenciar los aromas varietales. La fermentación alcohólica se controla cuidadosamente a temperatura a 14 ° C, para lograr sabores limpios, frescos y afrutados.



### Nariz

Nariz afrutada, fresca y limpia con notas de pomelo, grosellas, manzanas verdes, hojas de tomate y pimienta. Aromas florales y un fondo de pólvora.



### Paladar

Un blanco seco refrescante con frescor equilibrado y notas cítricas que sugieren frutas tropicales maduras.



### Maridaje

Este vino combina muy bien con rollitos de salmón y pollo, mariscos, langosta y vieiras. Ideal con verduras, tomates a la plancha y ensalada César. Perfecto con comida tailandesa y sopas asiáticas. Como postre, marida con ensalada de frutas frescas y un bavaois de fresa. Se recomienda servir a 10°-12°C.



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

**ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 2 G/L**  
**ACIDEZ: 6,5 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,32**

