



VISTAMAR



RESERVA

SAUVIGNON BLANC | 2021
VALLE DEL MAULE

VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen del sector de Yerbas Buenas, ubicado en la precordillera andina del Valle del Maule. Allí los suelos son de origen aluvial y textura franca, arcillosa y arenosa, con presencia de gravas. La cercanía a la cordillera genera un microclima que permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Estas se cosechan en su exacto punto de madurez, en forma mecánica y con selección de bayas.

VINIFICACIÓN

Luego del prensado de las uvas, el jugo se decanta a baja temperatura para obtener un mosto de gran limpieza. A continuación, este se fermenta con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable entre los 10° y 12° C, lo que permite desarrollar todo el potencial de la variedad, con notas cítricas y frutales.

NOTA DE CATA

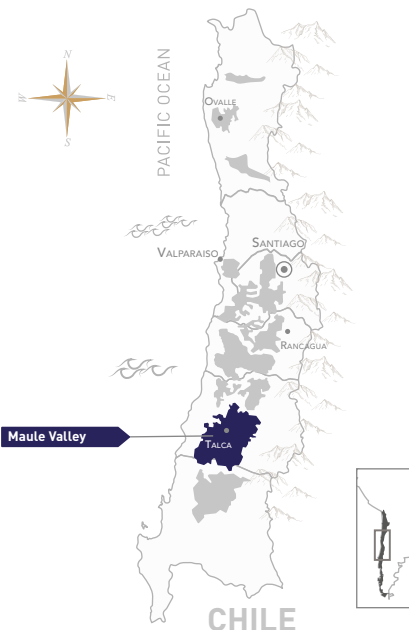
Color: amarillo pálido con un matiz verdoso y brillante.

Aroma: notas cítricas y frutales que recuerdan a manzanas verdes, duraznos de pulpa blanca y peras, combinadas armoniosamente con toques silvestres y herbáceos.

Sabor: vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y un largo final de boca.

Maridaje: como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

Temperatura de servicio: 8 - 10° C.



Origen:

Valle del Maule

Cepa:

Sauvignon Blanc

Análisis:

Alcohol: 13.5%

pH: 3.17

Acidez total: 4.32 g/L

Azúcar Residual: 4.48 g/L

2021

