



"Todo nuestro potencial y experiencia"

GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC | 2020
VALLE DE CASABLANCA

ORIGEN

Las uvas para este vino provienen de nuestro campo ubicado en Casablanca, a pocos kilómetros del Océano Pacífico. Este valle se caracteriza por tener un clima frío que permite obtener racimos pequeños y fruta que desarrolla colores, aromas y sabores propios de una madurez pausada. De producción limitada, el viñedo está plantado en espaldera vertical sobre suelos arcillosos, graníticos y de baja fertilidad, los que dan vida a vinos memorables.

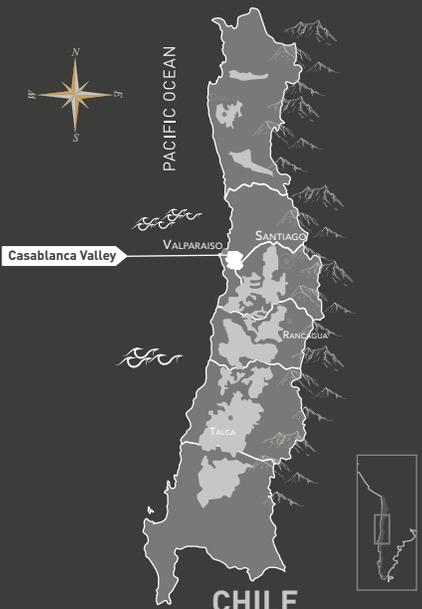
VINIFICACIÓN

Para este sauvignon blanc, las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos. Un alto porcentaje de ellas fue prensado con racimo completo, y el resto se sometió a una maceración en frío durante ocho horas en la prensa. El mosto se fermentó en fudres de roble francés y también una fracción en huevos de cemento. El vino se mantuvo en sus respectivos contenedores durante unos seis meses antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pajizo brillante.
Aroma: delicado, con la presencia de hierbas frescas, miel y flor de naranjo, combinado con fruta blanca y cítricos.
Sabor: complejo en sabores, con frescura, mineral y destacadas notas cítricas de pomelo, hierbas y melocotones de piel blanca. Es persistente, elegante y con una estructura que hace para mantener un buen potencial.

T°: Servir a 7°C.
Maridaje: ideal para acompañar alta cocina de mar, pastas frescas, carnes blancas y quesos frescos.



Zona: Casablanca
Sub-zona: Lo Ovalle
Clima: mediterráneo templado, con influencia marítima, lo que genera nieblas matinales que se disipan hacia mediodía
Suelo: granítico, arcilloso y de baja fertilidad.

Origen: Valle de Casablanca	<input type="checkbox"/>	2020
Cepa: Sauvignon Blanc	<input type="checkbox"/>	
Análisis:		
Alcohol:	13.5	<input type="checkbox"/>
pH:	3.1	<input type="checkbox"/>
Acidez total:	4.53 g/L	<input type="checkbox"/>
Azúcar Residual:	2.54 g/L	<input type="checkbox"/>