



VISTAMAR



"Todo nuestro potencial y experiencia"

SINGLE ESTATE

SAUVIGNON BLANC | 2021
VALLE DE CASABLANCA

ORIGEN

El fruto de este vino proviene de nuestra propiedad Belén en el sector frío de Lo Ovalle de Casablanca. Los suelos arcillosos y graníticos de fertilidad limitada y la influencia marítima del valle permiten la producción de uvas con alta expresión aromática y abundante frescura. El viñedo se coloca verticalmente, se poda y se riega por goteo. La cosecha tiene lugar a principios de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y se utilizan prensas neumáticas para obtener el mosto, que se decanta a bajas temperaturas para alcanzar la máxima claridad. Se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 10°-12°C, lo que le permite desarrollar todo su potencial varietal con notas cítricas pronunciadas. El vino permanece en sus finas lías hasta su embotellado para preservar su frescura y aumentar su volumen en el paladar.

NOTA DE CATA

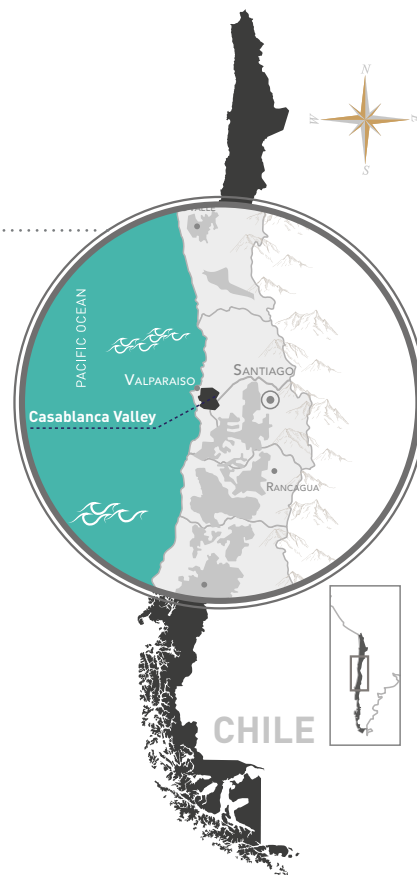
Color: amarillo brillante y luminoso.

Aroma: frutas cítricas como pomelo y lima, así como ligeras notas de hierbas frescas como hierba de limón y verbena de limón.

Sabor: Muy fresco y cítrico, jugoso, intensamente afrutado y mineral con buen volumen y un final largo.

Maridaje: excelente como aperitivo y con sushi y mariscos frescos.

T°: 7°-10°C.



Origen:
Valle de Casablanca

Cepa:
Sauvignon Blanc

Análisis:

Alcohol: 13.5
pH: 3.35
Acidez total: 5.59 g/L
Azúcar Residual: 4.06 g/L

2021

