



SAUVIGNON BLANC

D.O. Aconcagua Valley, Chile 2021

Este Sauvignon Blanc leve, refrescante, cítrico e agradável provém de vinhas selecionadas no Vale Central, como Casablanca e Vale do Maipo... frescor de.

Variedade: 100% Sauvignon Blanc.

Nota de Vinificação: Este Sauvignon Blanc é fermentado um pouco turvo para obter uma boca mais profunda. A fermentação alcoólica é realizada a uma temperatura não tão baixa como é comum nesta variedade, para que os aromas primários prevaleçam e perdurem no tempo. Essa fermentação é feita com leveduras selecionadas e, em seguida, o vinho evolui em tanques de aço inoxidável para obter um vinho puro e crocante.

Nota de Degustação: Repleto de deliciosos aromas de maracujá, o vinho é frutado e simplesmente agradável. Cheio de frescor, é ideal para harmonizar com frutos do mar. É redondo, bem equilibrado na boca, com taninos suaves e sedosos, apresentando notas de madeira e aromas de amora.

Data da Colheita

Março

Produção

20.000 garrafas

Teor alcoólico

13.1% Vol.

PH

3,24

Acidez Total

4.08 g/l

Azúcar Residual

1.78 g/l