

# SAUVIGNON BLANC



## Descripción

<i>Mezcla</i>	100 % Sauvignon Blanc
<i>Región</i>	Valle de Curicó
<i>Cosecha</i>	2008 - 2007 - 2006 - 2005 - 2004 - 2003

## Cosecha y Producción

Las uvas se cosecharon manualmente y fueron seleccionadas antes de la molienda para garantizar el carácter varietal. El mosto se conservó en contacto con sus borras a bajas temperaturas (4°C), durante 5 días. La fermentación alcohólica se desarrolló entre 12° y 14°C aplicando levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación el vino permaneció en contacto con sus borras durante 2 meses.

## Comentarios del Enólogo

Brillante con tonos amarillo verdosos, aroma muy fresco y expresivo de la tipicidad varietal. Notas minerales, algo de pólvora, pomelo rosado y ortigas. En boca de cuerpo medio, fresco y nervioso, con buena acidez y de largo final.

## Análisis Técnico

<i>Alcohol</i>	13.3 %Vol
<i>Acidez</i>	3.93 g/l
<i>Azúcar</i>	2.1 g/l
<i>PH</i>	3,18

## Comidas Sugeridas

Vino excelente para aperitivos, pescados frescos, mariscos, ensaladas, quesos, carnes blancas y comida japonesa