

Origen

**Variedad**

100 % Sauvignon Blanc.

**Origen Uvas**

Valle Central.

**Cosecha**

Las uvas son cosechadas de noche aprovechando las bajas temperaturas, con el objetivo de evitar oxidaciones y pérdidas de aromas. La cosecha comienza a inicios de marzo.

**Vinificación**

Una vez que llega la uva a bodega, es prensada y luego se limpia el mosto con el objetivo de separar los sólidos del líquido, mediante el método de flotación o centrifuga.

Se fermenta en un ambiente reductivo, en ausencia de O<sub>2</sub>, para evitar oxidaciones de aromas. La temperatura de fermentación oscila entre los 14-16 °C.

## Notas de Cata



Amarillo pálido con matices verdosos.



Destaca por su frescor, donde predominan los aromas a piña y fruto de la pasión, acompañado de notas cítricas tales como pomelo y lima.



Fresco, de buena acidez, conjugando con un dulzor medio, lo que lo hace un vino equilibrado entre acidez y notas cítricas.



Ideal para acompañar aperitivos, entradas vegetales, mariscos, ostras, ceviche y quesos suaves.

## Análisis Químico

Alcohol 12,5°.

Acidez total 6,4 g/L.

Azúcar residual 25 g/L.

PH 3,15.

