



Reserva Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle de Casablanca.

VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llegó a la bodega se despalilló y se prensó. Luego, el jugo obtenido fue limpiado por decantación en frío. La fermentación alcohólica se realizó a bajas temperaturas durante 20 días en tanques de acero inoxidable. Se utilizaron levaduras seleccionadas para favorecer los aromas típicos del Sauvignon Blanc. Finalmente, se dejó el vino sobre sus lías finas durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Amarillo pálido, con tintes verdosos.
Nariz: Gran intensidad aromática, destacan notas a frutas cítricas tales como el pomelo, y un dejo herbal.
Boca: Fresco, equilibrado, con una acidez vibrante y un final agradable.
Temperatura de Servicio: 8 - 10 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12,7%.
pH: 3,19.
Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 6,5.
Azúcar residual (g/L): 2,5.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal como aperitivo, o bien para acompañar ensaladas, pescados y mariscos.