



Sauvignon Blanc

2018

Notas de Cata:

Amarillo pálido con matices verdes. En nariz, aromas a melón dulce con sutiles notas de pomelo. En boca, refrescante y bien balanceado. Frescas notas a lima y pomelo. Final persistente.

Cepas:

100% Sauvignon Blanc.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural despues de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 12°C a 13°C. Trabajo de lías en estanque.

Guarda:

100% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Este fresco vino es ideal para acompañar ceviches y mariscos como ostras y erizos en salsa verde y pescados como la reineta y la corvina.

