



Reserva Sauvignon Blanc

2018

Notas de Cata:

Amarillo pálido con matices verdes. Aroma a melón con delicados dejos a espárragos. En boca, de muy buena acidez, con notas minerales y a melón. Excelente final.

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 después 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 Sauvignon Blanc acompaña muy bien mariscos frescos, como ostras, erizos, ceviche de corvina o simplemente como aperitivo.

