

Datos técnicos

- Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc
- Alcohol: 14.0%
- pH: 3.01
- Acidez Total: 5.35 g/L
- Azúcar Residual: 1.33 g/l

Armonías

Este es un vino perfecto para acompañar preparaciones marinas de pescados y mariscos como cebiche de corvina, tiraditos o un plato de ostras. También armoniza muy bien con carpaccios condimentados y ensaladas verdes.

Notas del Enólogo

Se podría decir que la temporada 2013-2014 fue la de los extremos climáticos: un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altísimas temperaturas. La únicas precipitaciones relevantes del invierno 2013 ocurrieron a fin del mes de mayo 2013, el resto de los meses las lluvias fueron escasas. Sin embargo, no existieron problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y optima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración de la uva y la cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

La cosecha del Sauvignon Blanc comenzó a finales de febrero. Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano para luego ser prensadas al abrigo del oxígeno para conservar aromas y sabores del mosto. El mosto limpio fue fermentado lentamente en pequeños tanques de acero inoxidable a 13°C (55° F) por 25 días. Para acentuar los aromas, se usaron distintas cepas de levaduras que ayudaron a obtener variados y complejos aromas. Una vez que el vino estuvo seco, fue clarificado, estabilizado en frío y embotellado.

Notas de Cata

Este vino se presenta limpio y brillante con un atractivo color amarillo pálido con ribetes verdosos, demostrando su juventud. De intensos aromas que representan el carácter frutal de un Sauvignon Blanc; se destacan notas cítricas como lima y notas herbales. En boca presenta una excelente acidez, chispeante y una frescura muy agradable que nos lleva a un final jugoso y vivaz

