

Notas de Cata

Amarillo pálido con matices verdes. En nariz, fresco y poderoso, con notas a grossellas. En boca es cítrico, con excelente acidez y notas a plátano. Final largo y agradable.

Origen

Costa del Valle de Colchagua: 20% Lolol, 80% Paredones

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Ingreso a la cámara de frío por 24 horas hasta alcanzar los 2°C. Selección manual del racimo previo al prensado de uva entera. Desborre por decantación natural por 24 horas a 15°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a 13°C-15°C. Trabajo de lies en el estanque.

Guarda

100% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje

Perfecto como aperitivo. Este elegante y fresco Sauvignon Blanc es ideal para acompañar productos frescos del mar como ceviches, ostras y erizos, pescados magros a la plancha como la corvina y el lenguado.

Premios

**GOLD CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2013.**  
**90 POINTS** GUIA MUJER Y VINO 2012.  
**90 POINTS** JAY MILLER WINE ADVOCATE 2010.  
**90 POINTS** ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE 2010.

