



Casa Silva

Notas de Cata

Amarillo pálido con matices verdes. Fresco en nariz, con aromas a melón dulce. De gran acidez en boca con notas a mangos, kiwis y pomelos rosados.

Cepa

50% Sauvignon blanc
50% Semillon

Origen

Fundo Angostura, Valle de Colchagua, plantado en 1912

Cosecha

Sauvignon blanc: 8 de Marzo.
Semillon: 25 de Marzo.
100% Cosecha manual

Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despallado. Método reductivo de transporte a prensa. Prensado y descubado después de 8 horas a 10°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 15 a 20 días a 15°C-18°C. Trabajo de lies en el tanque.

Guarda

100% en tanques de acero inoxidable

Meridaje

Este encantador vino trabaja a la perfección con vegetales salteados, ensaladas frescas o quesos suaves. También excelente con mariscos crudos.

Sauvignon Blanc - Semillon

Colección
2012



Viña Casa Silva
VALLE DE COLCHAGUA