

CARTAS DEL A . U . T . H . O . R



Sauvignon Blanc

D.O. Valle Central

Variedad : Sauvignon Blanc

Grado Alcohólico: 13,0 % Vol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica entre 14° a 15° en tanques de acero inoxidable.

LIMPIEZA Y FILTRADO:

Una vez que la mezcla esta lista, el vino es suavemente aclarado y estabilizado a bajas temperaturas, siempre y cuando fuese necesario.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE:

Aperitivo o entrada, carpaccio de salmón y ensaladas con queso blanco.

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Color amarillo pálido con notas verdosas. En nariz resaltan los cítricos y la acidez es prolongada. En boca es seco, con una acidez media. Suaves notas minerales producto de la mezcla que incluye terroirs de Maule cordillera. Un blanco ideal para peces frescos y tardes soleadas de verano. Beber a 10°. Nuestra Línea de Selección, se caracteriza por un mayor respeto a la fruta y maderas finas seleccionadas, para entregar un vino de excelente relación precio-calidad.

CHILEAN



PROUD