



EXPLORACIÓN



SAUVIGNON BLANC CASABLANCA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc, de Casablanca, Chile.

NOTAS DE CATA

Color verde tenue. Aromas a ruda, espárrago, hojas de tomate, con notas minerales propias de esta región. En boca, buen ataque, sabor intenso, acidez bien presente remarcando las notas de espárrago. Ideal como aperitivo o para acompañar mariscos, ostras y frutos de mar en general.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de febrero.

COSECHA

100% Cosecha Manual.

RENDIMIENTO

9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas en el mosto ya perfectamente limpio. Fermentación alcohólica controlada a temperatura bien baja, alrededor de 14 °C, durante 20 días.

CRIANZA

En tanques de Acero Inoxidable, a una temperatura entre 12-14 °C, sobre lías finas de 4-6 meses para ganar volumen y complejidad en boca.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-3 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja Horizontal X 6 X 750 ml.