





Valle: Leyda

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Alcohol: 13%

Vinificación: Las uvas se recolectan en la mañana para tener bajas temperaturas. Temperaturas de fermentación entre 14° y 15° C.

Cuando la fermentación alcohólica termina, una parte del vino es mantenido en un programa de movimiento de borras.

Aflnado y filtrado: Una vez hecha la mezcla, elvino es clarificado, Estabilizado por frío y luego filtrado por tierra. Este vino se filtra por placa estéril y por membrana para asegurarse que haya estabilidad microbiológica.

Crianza: Sin madera.

Acompañamiento: Mariscos, pescados magros y sushi.

Notas de cata: Este Sauvignon Blanc tiene un color amarillo pálido con tonos verdes, en narizes intenso con intensas notas a pomelo, peras y hierbas finas, en el paladar es equilibrado, persistente y con una excelente acidez.

