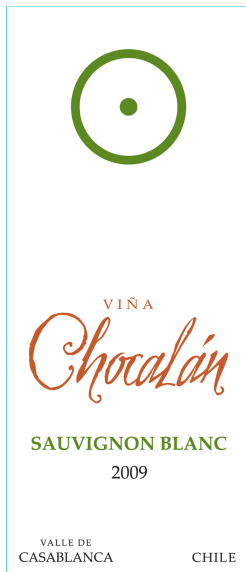




Sauvignon Blanc Selección 2009

VALLE DE CASABLANCA



Cosecha: 2009
Composición: 100% Sauvignon Blanc
SKU botella: 7804603-660752

Viñedo

D.O.: Valle de Casablanca
Ubicación: El viñedo se ubica en zona fría del Valle de Casablanca
Tipo del suelo: Plano, franco arcilloso
Clima: Temperaturas promedio: max. 28° C y mín. 13°C. Clima mediterráneo con influencia marítima. Neblinas matinales y brisa fresca por las tardes.

Datos Analíticos

Alcohol: 12.5 (vol. % 20°C)
pH: 3.13
Acidez Total: 3.09 g/l
Azúcar Residual: 1.44 g/l

Vinificación

Vendimia: Cosecha manual, a comienzos del mes de Abril.
Fermentación: Estricta selección manual a la llegada a la bodega. Maceración pelicular durante 6 horas a 6°C en el interior de la prensa. El desarrollo de la fermentación alcohólica se realizó entre 12°C y 14°C, con levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable y un medio anaeróbico. Finalizada la fermentación el vino permaneció durante 60 días en maceración sobre sus lías o borras. Luego, fue separado de éstas y preparado para envasar.

Comentarios del Enólogo

Un amarillo verdoso brillante; con aroma intenso, delicado y fino. Destaca el jazmín, durazno blanco, notas de lima y ralladura de limón. En la boca fresco y suave, chispeante, notas herbáceas y cítricas, un toque mineral con un largo final.

Sugerencias: Servir a 10 a 12 C.

Ideal para servir como aperitivo, así como para acompañar carnes blancas sin salsas, pescados y mariscos. Cebiche, ostras. Sushi y sashimi.

