

Evolución

Sauvignon Blanc | Cosecha 2011

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo verdoso, sus aromas recuerdan fruta cítrica tal como lima y pomelo, junto a delicadas notas frescas a hierba recién cortada. En boca se presenta joven, con retrogusto aromático y de acidez balanceada.



Variedades
100% Sauvignon Blanc. Variedad de suelo franco arcilloso.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Cosecha
Manual entre el 11 y 15 de marzo de 2011.

Maridaje
Es un excelente vino para todo tipo de mariscos, como también quesos de oveja y cabra. También para aperitivos.

Cómo servir
Entre 12°C (53,6°F) a 14°C (57,2°F).

Capacidad de guarda
Hasta el año 2013.

Alcohol: 12,5% v/v

pH: 3,2

Formato de exportación: 12 x 750 cc, 24 x 187 cc