

BICENTENARIO

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. De gran carácter mineral, como interesantes notas a lima, pomelo y manzana verde. En boca se presenta fresco, de grata acidez y suave salinidad, generando un largo y persistente final.



VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc. Variedad cultivada en suelos franco arcilloso, de origen volcánico (Trumao).

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Recomendable servir con mariscos, pescados no grasos, carnes blancas y pastas. Por su grata acidez, presenta una buena armonía con Sushi y ceviche.

SERVICIO

Servir entre 12°C a 14°C (53.6°F a 57.3°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 12.5% v/v

