

EVOLUCIÓN

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Elegante color amarillo claro de reflejos verdosos. Sus aromas recuerdan fruta cítrica tal como lima y pomelo, junto a delicadas notas frescas a hierba recién cortada, sumado a un gran carácter mineral. En boca se presenta joven, fresco, con retrogusto aromático y de vivaz acidez.



VARIETADES

100% Sauvignon Blanc. Variedad de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Presenta grata armonía con todo tipo de mariscos, pescados blancos, como también algunos quesos de oveja y cabra. Se recomienda también como aperitivo junto a ceviche o sushi.

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

