



SAUVIGNON BLANC RESERVA COSTERA

2016



NOTAS TÉCNICAS

D.O.

Leyda - Valle de San Antonio, Chile

Variedad

100% Sauvignon Blanc

Alcohol

12,5%

Acidez Total

4,52 g/L (H₂SO₄)

pH

3,15

Azúcar Residual

3,54 g/L

NOTAS DE CATA

Este es un vino que en nariz ostenta intensas expresiones aromáticas, con notas herbales, cítricas, de limón y piña. En la boca es fresco, con una elegante mineralidad, de acidez vibrante, gran expresión frutal y un final cítrico.

Recomendable servir preferentemente con pescados, y mariscos a 10 - 12 °C

VIÑEDO

Este vino Sauvignon Blanc tiene su origen en uvas Premium seleccionadas y cosechadas a mano del Valle de Leyda el 29 de Marzo de 2016. Leyda está ubicado a 7 kilómetros del mar, en el lado poniente de la Cordillera de la Costa, es un valle de clima frío resultado de su proximidad al Océano Pacífico, lo que resulta en una lenta maduración de sus uvas que les permite obtener un carácter mineral único y una acidez natural que son su sello de distinción. Su fermentación alcohólica fue lenta y a baja temperatura; (10° - 12° C) y tuvo una duración de 12 días.

PREMIOS

IWC 2017

Silver Medal



Decanter 2017

Silver Medal, 90 puntos



James Suckling 2018

90 puntos

