



RESERVA

Sauvignon Blanc-Carmenère 2018



VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Molienda y prensado rápido para evitar oxidación. Selección de prensados de acuerdo con nivel de turbidez y acidez del jugo. Decantación estática a baja temperatura. Fermentación alcohólica de entre 11°C a 14°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación se aleja el vino de sus lías para mantener aromas y sabor suave y delicado. La fracción de carmenere se prensa directo al llegar a la recepción, dejando atrás todo el jugo que ya contenga algo de color y taninos para que la mezcla final solo aporte aromas y sabores, manteniendo el color de vino blanco.

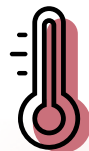
NOTAS DE CATA

Color: amarillo verdoso brillante.

Aroma: manzana verde, piña, pomelo, pasto recién cortado y damasco.

Sabor: frutas tropicales y notas herbáceas. El carmenere entrega persistencia y una estructura inusual para un sauvignon blanc, además de notas a frutos de carozo.

SUGERENCIAS DE CONSUMO



8°C



Mariscos



Pescados



Ensaladas frescas.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 90% Sauvignon Blanc, 10% Carmenère.