



# RESERVA

SAUVIGNON BLANC - CARMENÈRE  
2019

## VIÑEDOS

Tanto como para Sauvignon Blanc como para Carmenere, los viñedos se encuentran ubicados en las riberas del estero las Chilcas del Fundo San Rafael, en el Valle del Maule. Estos lugares son los mas frescos de la propiedad y permiten producir uvas de buena acidez y con gran expresión aromática. Las uvas de Carmenere son cosechadas muy temprano en la temporada, permitiendo conservar de mejor forma su frescura

## VINIFICACIÓN

Las uvas de ambas cepas son despalilladas y prensadas inmediatamente, y en el caso de Carmenere sólo se utiliza el jugo que sale sin color desde la uva, de manera de evitar pardeamientos y extracción de taninos que afecten el balance del vino. Una vez decantados estaticamente a 10°C los mostos son fermentados entre 11° y 14°C. Terminada la fermentación alcohólica se realiza la mezcla de ambas cepas y se prepara el vino para su envasado.

## NOTA 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

## VALLE DEL MAULE

### ANÁLISIS:

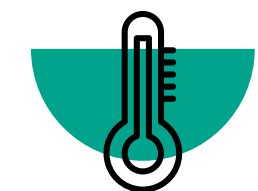
**Alcohol:** 13% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 90% Sauvignon Blanc, 10% Carmenere



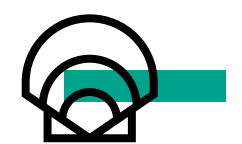
## SUGERENCIA DE CONSUMO



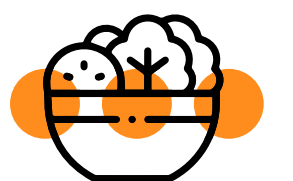
8°C



PESCADO



MARISCOS



ENSALADAS FRESCAS

**Recommended storage conditions for bottled wine:**  
10-20°C / 65-75% RH, away from strong odors and direct light.