



ALBAMAR

SAUVIGNON BLANC 2011

COMPOSICION

- ▣ Sauvignon Blanc 100%

ORIGEN

Las uvas son producidas en el valle de Casablanca, que está ubicado a 45 km del Océano pacífico. El microclima fresco que se desarrolla en este valle, permite que la fruta obtenga la madurez óptima conservando su acidez natural e intensidad aromática, lo que genera vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Casablanca
- ▣ Fecha 15-20 de Marzo
- ▣ Rendimiento 12 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100%
- ▣ Período de Fermentación 20 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable

NOTA DE CATA

Vino de color verde con tintes amarillos. Predominan las notas cítricas y flores blancas como azahares y jazmín. Fresco y balanceado en boca, de acidez punzante y persistencia media. Es un vino interesante y fácil de tomar. .

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 12.0% (vol. /vol.)
- ▣ pH 3.25
- ▣ Acidez Total 6.50 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 1.30 g/L

