



ALBAMAR

SAUVIGNON BLANC 2009

COMPOSICION

- Sauvignon Blanc 100%

ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico.

El microclima fresco permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha 10 al 15 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 15 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable

NOTA DE CATA

Color amarillo recordando a la lima. Muy expresivo en nariz con aromas a pomelo, esparrago, frutas tropicales, durazno en conserva. Joven en boca, fresco y equilibrado, con sabores cítricos mezclado con frutas tropicales.

En boca es un vino fresco, con una buena acidez, fácil de tomar.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.9% (vol/vol)
- pH 3.26
- Acidez Total 7.13 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.30 g/L

