



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 5 al 15 de Marzo
- ▣ Rendimiento 6 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 7 días
- ▣ Fermentado en Barrica de roble francés sin tostar
- ▣ Envejecimiento 4 meses en barrica de roble francés sin tostar

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pajizo con tintes verdes, brillante. Es elegante, fresco, complejo. La fruta de la pasión, la piel del durazno blanco y las notas de hierba fresca se entrelazan a la perfección con la vainilla que aporta la madera.

En boca es untuoso, suave, con una acidez refrescante pero equilibrada. Posee un final persistente.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 12.5% (vol/vol)
- ▣ pH 3.28
- ▣ Acidez Total 6.50 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.10 g/L