



## SAUVIGNON BLANC 2010

### 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 10-15 de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

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

### NOTA DE CATA

Bill Limited Edition Sauvignon Blanc proviene de las uvas más finas de Casablanca, se muestra con un color amarillo con elegantes tintes verdosos. Un placer olfativo en sí, ya que es elegante, fresco y complejo, con notas cítricas, verdes (ají) y piel de durazno, entrelazado con suaves toques de hierbas y madera. Este es un vino untuoso, de acidez punzante, suave, de excelente estructura y persistente final.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.5% (vol/vol)
- pH 3.37
- Acidez Total 5.90 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.90 g/L

