



MIRADOR SELECTION



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 5 al 15 de Marzo
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pajizo con tintes verdes, brillante. En nariz destacan aromas cítricos como pomelo, lima; y aromas herbáceos como esparrago, brotes tomates y ají verde. En boca es fresco y equilibrado, frutoso, chispeante, de largo y persistente final.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.5% (vol/vol)
- pH 3.28
- Acidez Total 7.00 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.10 g/L