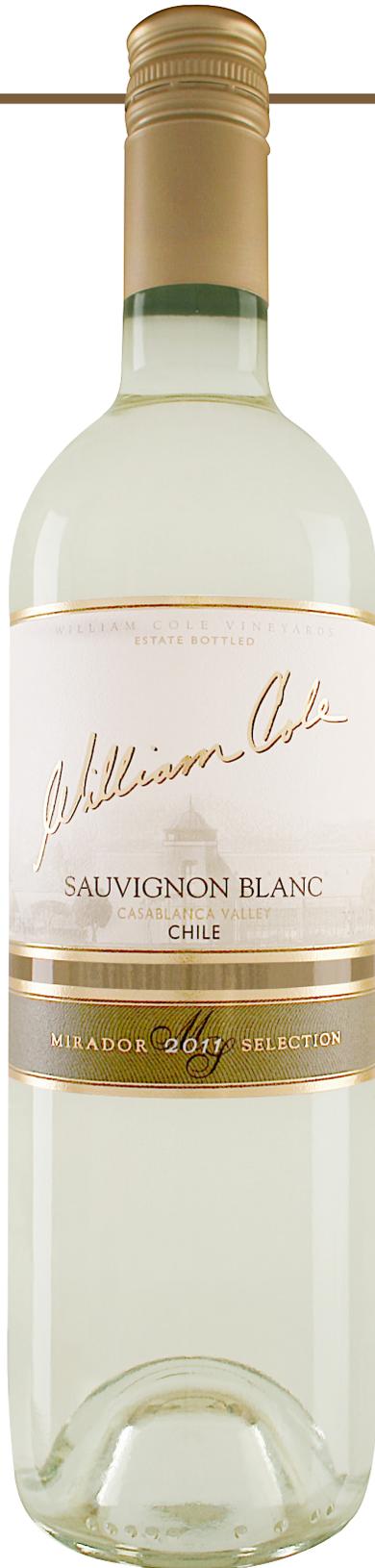




MIRADOR SELECTION



SAUVIGNON BLANC 2011

COMPOSICION

- Sauvignon Blanc 100%

ORIGEN

Las uvas son producida 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 Medios 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
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Vino de color verde pálido con tintes amarillos. En nariz destacan aromas cítricos como pomelo y mandarina; y aromas más herbáceos como hoja de tomate y ají verde. Se distinguen notas minerales características del tipo de suelo donde se encuentran los viñedos. Muy fresco en boca, vibrante y de buen ataque. Persisten notas minerales en boca.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.0% (vol. /vol.)
- pH 3.35
- Acidez Total 6.70 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.60 g/L