



- **Apelación:** *Valle de San Antonio*
- **Composición:** *100% Sauvignon Blanc*
- **Alcohol:** *13% vol.*
- **pH:** *3,32*
- **Azúcar Residual:** *1,44 g/l*
- **Acidez Total:** *6,00 g/l*
- **Fecha de Embotellación:** *20-10-2015*
- **Cajas Producidas:** *32.000*

### SUELO

Según geólogos, esa zona fue fondo marino y de ahí las altas dosis de calcio y mineral encontrados en los viñedos y que dan su particular aporte.

### CLIMA

San Antonio limita con el Océano Pacífico, y constantemente es cubierto por nieblas durante los meses de verano e invierno. Es una zona que presenta vientos y temperaturas bajas durante el periodo de crecimiento y floración. Estas son condiciones ideales para variedades de clima frío como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

### VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos. A pesar de que en algunos casos los alcoholes pueden estar más altos que en años anteriores debido a que las elevadas temperaturas produjeron mayores azúcares al momento de la cosecha.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Un intenso y vibrante Sauvignon blanc, en nariz presenta notas a durazno blanco, piña y cítricas. En el paladar es fresco y con un agradable final.

### MARIDAJE

Delicioso como aperitivo, o con carnes blancas, mariscos y ensaladas. Ideal para servir a 12 – 14°C.