



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Sauvignon Blanc*
- **Alcohol:** *13% vol.*
- **pH:** *3,27*
- **Azúcar Residual:** *2,94 g/l*
- **Acidez Total:** *5,70 g/l*

### SUELO

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

### CLIMA

Un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias-altas en la noche, lo cual permite la lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante el período de maduración, las uvas fueron cosechadas bajo condiciones óptimas.

### VENDIMIA

Las temperaturas frescas de primavera, así como precipitaciones superiores al promedio en tiempo de cosecha, hicieron que la vendimia 2016 empezara más temprano, siendo muy desafiante, pero con resultados óptimos. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

### 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, con carnes blancas, mariscos y ensaladas. Ideal para servir a 12 – 14°C.