



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Sauvignon Blanc*
- **Alcohol:** *12,5% vol.*
- **pH:** *3,29*
- **Azúcar Residual:** *1,74 g/l*
- **Acidez Total:** *5,81 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

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

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.