

RIO ALTO

WINE OF CHILE

Classic
Sauvignon Blanc
15,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Sauvignon Blanc.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Suelo franco y arcilloso, de mediana a baja fertilidad, con un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (14°C-16°C), este vino no es guardado en roble para preservar sus características varietales.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.2	% por vol.
Acidez total:	6,2	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,36	g/L (Acético)
pH:	3.2	
Dióxido de azufre total	25	mg/L
Azúcar Residual:	2.7	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

De color pálido con destellos verdosos, es un vino fresco y juvenil que presenta aromas cítricos y florales. Espléndidamente balanceado con una viva acidez y un cuerpo delicado

Maridaje Sugerido

Un impresionante vino para lucir con pescado de carne blanca o mariscos.
Servir entre 10°C y 12°C.
Capacidad de guarda: beber desde ya.