

RIO ALTO

WINE OF CHILE

RESERVA Sauvignon Blanc

5,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

50% Sauvignon Blanc Aconcagua.

50% Sauvignon Blanc Casablanca.

Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

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

PROCESO

El 90% de este Sauvignon Blanc fue fermentado en acero inoxidable, y el 10% restante en barricas de roble, sobre sus lías finas, por 3 meses. No se le realiza fermentación maloláctica, para mantener su frescura y fortalecer su carácter mineral.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.0	% por vol.
Acidez total:	6,3	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,36	g/L (Acético)
pH:	3.28	
Dióxido de azufre total	23	mg/L
Azúcar Residual:	2.7	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

De color pálido con sutiles destellos verdes, presenta un refrescante aroma a lima y fruta tropical, seguidos de un cuerpo medio, buena acidez y un final largo y cítrico.

Maridaje Sugerido

Su viva acidez dará estilo a ostras frescas, sushi o lenguado.

Servir entre 10°C y 12°C.

Capacidad de guarda: beber desde ya.

Prensa & Premios