



Reserva Sauvignon Blanc Valle de Aconcagua-Costa

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar sus aromas más característicos y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.

COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual
100% Sauvignon Blanc.

CLIMA & SUELO

Este Sauvignon Blanc se cultiva en una sola parcela ubicada a 16 km del Océano Pacífico. El suelo arenoso otorga a las raíces 30 cm de suelo bien drenado, y por su parte la acilla mantiene el suministro de agua durante el verano. La brisa fresca de la costa permite una suave maduración de las uvas, entregando la fruta que distingue a los vinos costeros del valle de Aconcagua.

PROCESO

Cosechado manualmente y macerado en frío antes de su fermentación, que es en acero inoxidable con temperatura controlada (14-16°C), y en barricas de roble francés (el 5%). Este vino se embotella joven para preservar su carácter varietal fresco y afrutado.



DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.4	% vol.
Acidez Total:	7,07	g/L (Tartárico)
pH:	3.22	
Azúcar Residual:	2.5	g/L

Degustación

Color amarillo pálido y aromas intensos a pomelo y limón. Su fresca acidez persiste con gran longitud, terminando con un toque mineral.

Maridaje sugerido

Un vino único que se puede disfrutar solo, o acompañando de un cebiche, mariscos o lenguado al limón.

Temperatura: Servir entre 9° y 10°C

Guarda: disfrutar ahora.

Prensa & Premios

90 puntos, James Suckling (cosecha 2015)

Medalla de Plata, Wines of Chile Awards 2014 (cosecha 2013)

Medalla de Bronce, International Wine Challenge UK 2013 (cosecha 2013)

90 puntos, Revista LA CAV 2014 (cosecha 2013):

"Nariz madura para Sauvignon Blanc, mostrando notas a crema y fruta blanca madura. Boca grata, acidez media, con toques de grosella muy madura, consecuentes con la nariz. Vino diferente. Armonía: mariscos y crustáceos".