

MORANDE  
Premium Wines - Chile



## Pionero

### Sauvignon Blanc 2013

#### Viñedos

Las uvas provienen del Valle de Casablanca de nuestra propiedad Belen. Los suelos son graníticos, de arcillas de baja fertilidad lo que acompañado al clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La uva se cosecha en forma mecánica con selección de granos en su exacto punto de madurez.

#### Vinificación

Una vez prensadas las uvas el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo un mosto de gran limpidez. Luego es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10 y 12 °C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con notas cítricas y frutosas. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación preservando su frescura y aumentando su cremosidad y volumen en la boca.

#### Notas de Cata

**Color:** amarillo pálido con matiz verde y brillante

**Aroma:** notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, durzanos de pulpa blanca y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres y toque herbáceo.

**Sabor:** vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y final de boca largo.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** Servir entre 12 a 14° C.

**Maridaje:** como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

#### Valle de Casablanca



#### Maridaje



Ceviche

#### Análisis

Alcohol:	13%
pH:	2.99
Acidez Total:	4.65 g/lt.
Azúcar Residual:	3.92 g/lt.

Safra 2013. Jantar no voo TAM Guarulhos/Paris em 23/09/2014.