

SAUVIGNON BLANC

2016

VARIEDAD: 100% SAUVIGNON BLANC

ORIGEN: VALLE CENTRAL

COSECHA: 2016



FERMENTACIÓN

SE FERMENTA A TEMPERATURAS DE 15°C DURANTE 20 DÍAS PARA CONSERVAR LO MEJOR POSIBLE LA FRUTA Y EL CARÁCTER DEL SAUVIGNON BLANC. SE UTILIZAN LEVADURAS SELECCIONADAS PARA CONSERVAR LA TIPICIDAD DE LA CEPA.



GUARDA

EN CUBAS DE ACERO INOXIDABLE



TRATAMIENTOS

ANTES DE EMBOTELLARLO POR GRAVEDAD SE CLARIFICÓ CON ICTIOCOLA Y BENTONITA. ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA. FILTRACIÓN POR PLACAS.



DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12.5°
AZUCAR: ≤ A 2 G/LT.



PRESENTACIÓN

BOTELLA BURDEO, PICADA 28
COLOR BLANCA
750 ML.
CORCHO NATURAL / ROSCA
CAPSULADO COMPLEX



NOTA DE CATA

VINO COLOR AMARILLO PÁLIDO BRILLANTE CON AROMAS A FLORES COMO ROSA Y TILO, LO ACOMPAÑAN NOTAS VEGETALES QUE RECUERDAN EL HELECHO Y LA HOJA DE TOMATE. EN BOCA TIENE UNA ACIDEZ FRESCA, DE SABORES FRUTALES COMO EL DURAZNO BLANQUILLO Y EL LICHÍ, TERMINANDO CON UNA ELEGANTE PERSISTENCIA DELICADAMENTE ESPECIADA.



VARIETAL

 DONAJAVIERA.CL

Safra 2015. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.