



SAUVIGNON BLANC



Inmación general

D.O.: Valle de Rapel
 Tipo de cosecha: Cosecha manual
 Alcohol: 13,5 % vol.
 Enólogo: Juan Aurelio Muñoz

Producción

Cosecha manual durante la primera quincena de marzo. Las uvas son cosechas a tempranas horas de la mañana para mantener y cuidar al máximo todo el potencial de aromas y sabores del fruto. Se fermenta a temperatura controlada – entre 14 y 17 durante 25 en estanques de acero inoxidable.

Guarda:

100% en estanques de acero inoxidable.

Notas de cata

Color: amarillo pálido, brillante, con leves notas verdes.
 Nariz: Aromas frescos, de buen balance, con notas cítricas.
 Boca: Agradable acidez, con claras notas a limón fresco y notas cítricas. Muy fresco, elegante y de intensidad media.

Maridaje:

Pescado blanco, Mariscos, Pescado azul, Pescado horno, Ahumados, Foie-gras, Sopas, Cremas, Crema de Espárragos, Cebiche de pollo, tiradito de pescado, ensalada de Mariscos, langostinos al ajillo, arroz con calamares en su tinta, cebiche mixto o de pescado. Risoto de langosta y ensaladas frías con quesos blancos.

Temperatura ideal entre 10 °C to 12 °C

Packaging e inmación logística

Tapa	Tapón aglomerado o screw cap
Cápsulas	Complex or screw cap
Botella	750 ml – Bordeaux Botella, punt 29.
Caja	12 Botellas Net cont.: 9 L Gross weight: 15 kg

Capacidad del contenedor:

Carga a piso:	1.150 Caja – 20 container
Carga paletizada:	84 Caja x pallet (800 x 1200 mm)
Palets/cont.	11 Palets

Safra 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.