

CONDOR MILLAMAN

SAUVIGNON BLANC 2017

Productor: Hacienda El Condor.
Composición: 100% Sauvignon blanc.
Origen: Valle Central.

NOTAS DEL VIÑEDO

Viñas en Caperana y Peteroa.
Vides de plantación estándar.
Riego por surco y por goteo, con déficit controlado.
Manejo enológico cuidadoso en búsqueda de una maduración lenta con sabores frescos y frutados.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

Las uvas despalilladas y aplastadas fueron presionadas bajo gases inertes.
Establecimiento en frío.
Levaduras seleccionadas.
Fermentación con control estricto de temperatura a 14-15°C.
El vino fue mantenido en contacto con las borras por algunas semanas,

FILTRACIÓN FINAL

Filtración a través de membrana de 0,45µ.
Estabilización en frío y proteica.



COLOR

Amarillo pálido con tonos verdosos.

AROMAS

Atractivo y complejo, una buena mezcla de notas cítricas, frutas tropicales y sutiles tonos verdes.

PALADAR

Cuerpo medio y buena estructura. Acidez balanceada con un permanente sabor después de probar.

SERVING SUGGESTIONS

Para disfrutar al máximo, servir a (12°C/54°F).
Delicioso como aperitivo o acompañamiento de ensaladas, pescados, mariscos y carnes blancas.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
12,7%	2,71 g/l	7,87 g/l	3,09