

Viñedo

Valle Central

Los viñedos se sitúan en una ladera con exposición poniente en la Cordillera de la Costa. Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

Cosecha

Fines de febrero y comienzos de marzo.

12 a 14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Decantación natural en frío durante 24 horas.

Inoculación con levaduras seleccionadas.

Fermentación a temperatura controlada de 16°C.

No se realiza fermentación maloláctica.

Envejecimiento

En estanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Clarificación

Bentonita, estabilización en frío.

Filtrado estéril antes del embotellado.

Notas de Cata

Vino perfumado con deliciosos aromas cítricos, minerales y de fruta tropical.

Carácter muy frutal, con fresca acidez y textura cremosa que llega a un prolongado final.

Maridaje

Excelente acompañamiento para lenguado, centolla, merluza negra, salmón crudo, camarones sazonados, queso Brie o Camembert.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 8 y 10°C.



OSADÍA SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL

Análisis

Alcohol	:	12,4%
Acidez	:	4,47 g/l
pH	:	3,35
Azúcar residual	:	3,33 g/l