

## 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