



## 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 fino 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.



## VARIETAL SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL

### Análisis

|                |   |          |
|----------------|---|----------|
| Alcohol        | : | 12,4%    |
| Acidez         | : | 4,47 g/l |
| pH             | : | 3,35     |
| Residual Sugar | : | 3,33 g/l |