

Valle del Biobío

Se ubica a 500 km al sur de Santiago y su clima mediterráneo templado recibe la influencia del océano y de la cordillera de los Andes en pie de monte. Las precipitaciones anuales totalizan 1,200 mm y los suelos son muy diversos, desde arcillosos, arenosos, con piedras en degradación, y derivados de cenizas volcánicas.

Cosecha

Durante la primera y segunda semanas de marzo.
12 toneladas por hectárea.

Vinificación

Las uvas son despalilladas, suavemente molidas y sometidas a maceración en frío durante 8 a 12 horas antes del prensado.
Una vez filtrado, el mosto limpio se fermenta a 12-13°C durante 45 días.

Envejecimiento

100% del vino se mantuvo durante 30 a 60 días en contacto con lías finas para potenciar el volumen y la cremosidad del vino.

Clarificación y Embotellado

Bentonita, estabilización en frío.
Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Color claro brillante con tintes verdosos. Nariz de agradable intensidad, con notas de pimienta verde, flores blancas y pomelo. Cuerpo redondo, final de boca largo que deja una sensación ácida muy agradable.

Maridaje

Mariscos, en especial ostras y almejas.

Temperatura de servicio recomendada

Servir a 12°C.



RESERVA SAUVIGNON BLANC VALLE DEL BIOBÍO

Análisis

Alcohol	:	13,0%
Acidez	:	4,5 g/l
pH	:	3,1
Azúcar residual	:	3,9 g/l