



VARIETAL

SAUVIGNON BLANC

### COMPOSICIÓN:

100% Sauvignon Blanc

### CLIMA Y SUELO:

La zona tiene un clima subhúmedo, cálido y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta casi el punto de congelación.

El suelo tiene textura franco arenosa con un alto porcentaje de piedras de diferentes tamaños, "cantos rodados", lo que nos indica que antiguamente existía alguna corriente de agua superficial muy cercana.

### NOTAS DE CATA:

**COLOR:** Color amarillo verdoso brillante.

**AROMAS:** Nariz expresiva a cascara de lima, fruta blanca semi madura y hierba de gran atractivo.

**GUSTO:** En la boca es intenso y agradable. De acidez alta y un desarrollo final fresco y grato.

### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 13.5%

**ACIDEZ TOTAL (G/L):** 6.1

**PH:** 3.25

**AZUCAR RESIDUAL (G/L):** 2.0

### MARIDAJE:

Vino ideal para acompañar Mariscos fríos, crustaceos y pescados blancos, crudos o a la plancha.

Temperatura ideal de servicio de 8° a 10° C.