

## ESTATE RESERVE



## Sauvignon Blanc 2017

VALLE DE CASABLANCA

**Viñedos** Las uvas provienen del campo Belén, ubicado en el frío sector de Lo Ovalle, Casablanca. Los suelos son arcillo graníticos de baja fertilidad lo que acompañado al clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. El viñedo esta conducido en espaldera vertical, podado a guyot y con riego por goteo. La cosecha se realiza a inicios del mes de abril.

**Vinificación** Las uvas se cosechan en forma manual y se utilizan prensas neumáticas para obtener el mosto, el que es decantado a bajas temperaturas para lograr la máxima claridad. Se fermenta con levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10 a 12°C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con marcadas notas cítricas. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta su embotellado preservando su frescor y aumentando el volumen en la boca.

**Notas de Cata** **Color:** amarillo pálido, brillante y luminoso  
**Aroma:** frutos cítricos como pomelo y lima, además de ligeras notas a hierba fresca como lemon grass y verbena.  
**Sabor:** muy fresco y cítrico, jugoso, de intensidad frutal y carácter mineral, con buen volumen y larga persistencia.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** excelente como aperitivo y para acompañar sushi y mariscos frescos.  
**Temperatura de servicio:** 7 a 10°C.



## Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.27

Acidez Total: 4.04 g/L.

Azúcar Residual: 3.75 g/L.