

VERAMONTE



SAUVIGNON BLANC | 2018

VINO ORGÁNICO

VALLE DE CASABLANCA

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas se cosechan durante la noche para mantener su frescor y acidez. Se prensan inmediatamente y se deja decantar el jugo por 24 horas. Se trasiega y separa de las borras, tras lo cual se fermenta a baja temperatura en estanques de acero inoxidable, preservando sus aromas y frescor en boca.

COSECHA 2018

Una temporada extraordinaria, con abundantes lluvias en el invierno, acumulando un promedio récord de los últimos diez años en el valle de Casablanca. Las temperaturas fueron moderadas durante toda la temporada, dando paso a una curva de madurez lenta, logrando una madurez fisiológica de muy buena calidad. Las uvas fueron cosechadas en condiciones óptimas, con la máxima expresión frutal del valle, entregando vinos frescos, intensos y largos.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS.



10°C - 50°F



SASHIMI DE SALMON



ALCOHOL
13,5°



PH
3,1



AZÚCAR RESIDUAL
3,33 G/L



ACIDEZ
6,2 G/L

WWW.VERAMONTE.CL