



2006 Sauvignon Blanc

Descripción

Apariencia	: Amarillo pálido.
Aromas	: Intenso aroma a uva y limón combinado con algunas suaves notas a pasto fresco.
Sabores	: Vivos e intensos, con notas cítricas y herbales girando en torno a un centro de manzana verde.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen	: Valle de Casablanca
Sistema de Conducción	: Espaldera vertical
Tipo de Suelo	: Granítico y arcilla
Edad de Viñedos	: 5 - 7 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre la última semana de marzo y primera semana de abril de 2006
Prensado	: Prensa neumática y uvas despalladas
Maceración en Frío	: 6 horas
Turbidez	: 120 NTU
Levadura	: VL3 y B2000
Temperatura de Fermentación	: Entre 12° - 16° C / 54° - 60° F
Decantación	: 24 horas
Tratamiento	: Bentonita, ictiocolo, estabilización en frío a -4° C
Filtrado	: Embotellado estéril

Proceso de Guarda

En Tanques de Acero Inoxidable	: 100%
Beber	: Durante año de cosecha

Análisis

Alcohol	: 13,4%
Azúcar Residual	: 1,5 gr/lit
Acidez Total	: 6,22 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,18
Cajas Producidas	: 4.500

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 10 - 11° C / 50° - 52° F
-------------	----------	--------------------	----------------------------

