



RESERVA

2007 Sauvignon Blanc



Descripción

Apariencia : Amarillo pajizo pálido.
Aromas : Intensas notas a pomelo, lima y manzana.
Sabores : Jugoso y vibrante con mucho carácter a pomelo y manzana. Fresco e intenso.

Composición Varietal : 100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen : Valle de Casablanca

Sistema de Conducción : Espaldera vertical

Tipo de Suelo : Arcilla

Edad de Viñedos : 5 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas el 15 de marzo de 2007

Prensado : Prensa neumática, uva despalillada

Maceración en Frío : 12 horas

Levadura : B2000 y VL3

Temperatura de Fermentación : Entre 12° - 16° C / 54° - 60° F

Tratamiento : Bentonita e ictiocola

Filtrado : Embotellación estéril

Proceso de Guarda

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

Análisis

Alcohol : 13,4%
Azúcar Residual : 2,1 gr/lit
Acidez Total : 6,01 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH : 3,23
Cajas Producidas : 2.000

Sugerencias de Servicio

Copa : Riedel

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