



2008 Sauvignon Blanc



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo pálido.
Aromas	: Pomelo y lima combinado con toques de piña. Aromáticamente este vino promete frescor.
Sabores	: El ataque fresco y chispeante consecuencia de la acidez natural que el terroir ofrece, confirma lo que aromáticamente el vino prometía. De buen balance y riqueza con un largo final.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen	: Valle de Casablanca
Sistema de Conducción	: Espaldera vertical
Tipo de Suelo	: Arcilla
Edad de Viñedos	: 6 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 26 de marzo y 5 de abril de 2008.
Prensado	: Prensa neumática, uva despalillada
Levadura	: B2000
Temperatura de Fermentación	: 12° - 16° C / 54° - 60° F
Turbidez	: Alrededor de 100 NTU
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola y estabilización por frío a -4° C
Filtrado	: Embotellación estéril

Proceso de Guarda

Mezcla en Tanques de Acero Inoxidable	: 100%
Capacidad de Guarda	: 1 año y medio

Análisis

Alcohol	: 13,5%
Azúcar Residual	: 1,6 gr/lit
Acidez Total	: 5,66 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH	: 3,09
Cajas Producidas	: 7.000

Sugerencias de Servicio

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