

SOLEUS[®]

by MONTGRAS

2007 Sauvignon Blanc Uvas de Manejo Orgánico

Premios

Top 100 – Degustación Orgánica & Biodinámica (The London International Wine Fair 2008, U.K.)

Descripción

Apariencia : Amarillo pajizo pálido con notas verdes.
Aromas : Notas a limón y pasto seco, con esbozos a durazno blanco y melón.
Sabores : Chispeante y jugoso, con notas a lima y minerales que le dan un vivo final.

Composición Varietal : 100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen : Valle Central
Sistema de Conducción : Espaldera tradicional
Tipo de Suelo : Arenoso y pedregoso
Edad de Viñedos : 11 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha : Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 15 de febrero y el 5 de marzo de 2007.
Prensado : Prensa neumática, uva despalillada
Maceración en Frío : 6 horas
Levadura : B2000
T° de Fermentación : 12° - 14° C / 54° 57° F
Tratamiento : Bentonita
Filtrado : Embotellación estéril

Proceso de Guarda

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

Análisis

Alcohol : 13,1%
Azúcar Residual : 1,5 gr/lit
Acidez Total : 5,02 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH : 3,20
Cajas Producidas : 3.300

Sugerencias de Servicio

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

