

SOLEUS[®]

by MONTGRAS

2008 Sauvignon Blanc Uvas de Manejo Orgánico



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo pálido con notas verdes.
Aromas	: Notas de lima y pomelo con algo de pimienta y especias.
Sabores	: De estilo fresco jugoso y chispeante, con notas cítricas y maracuyá que perduran en el 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	: 12 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 10 y el 15 de marzo de 2008.
Prensado	: Prensa Neumatica, uva despalillada
Maceración en Frío	: 6 horas
Levadura	: B2000
Temperatura de Fermentación	: 12° - 14° C / 54° - 57° F
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola
Filtrado	: Embotellación estéril

Proceso de Guarda

En Tanques de Acero Inoxidable	: 100% de la mezcla
Potencial de Guarda	: 1 año

Análisis

Alcohol	: 13,3%
Azúcar Residual	: 1,4 gr/lit
Acidez Total	: 4,65 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH	: 3,24
Cajas Producidas	: 17.900

Sugerencias de Servicio

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