

2009 Sauvignon Blanc

Uvas de Manejo Orgánico



Descripción

Apariencia	: Amarillo pajizo pálido.
Aromas	: Notas de lima y pomelo con algunas notas salvajes y animales.
Sabores	: Chispeante y jugoso, lleno de nervios. Sabores de maracuyá y lima hacen a este vino fresco y lleno de vida.
Composición Varietal	: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional, lira y parrón.
Edad de Viñedos	: 10 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 26 de febrero y el 3 de marzo de 2009.
Prensado	: Prensa Neumática, uva despalillada.
Maceración en Frío	: 6 horas
Levadura	: B2000
Temperatura de Fermentación	: Entre 12° y 16° C
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola.
Filtrado	: Embotellación estéril.
Tanques de Acero Inoxidable	: 100% de la mezcla fue fermentada en tanques de acero inoxidable.

Análisis

Alcohol	: 13,5%
Azúcar Residual	: 1,3 gr/lit
Acidez Total	: 4,68 gr/lit (cómo ácido tartárico)
pH	: 3,13
Cajas Producidas	: 9.600

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 10 - 11° C
-------------	----------	--------------------	--------------