

Sauvignon Blanc Reserva Costera 2016

Edición Limitada - Vino de clima frío

D.O.:	Leyda - Valle de San Antonio, Chile
Variedad:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	12,5%
Acidez Total:	4,52g/L (H ₂ SO ₄)
pH:	3,15
Azúcar Residual:	3,54 g/L

NOTAS TÉCNICA

Este vino Sauvignon Blanc tiene su origen en uvas Premium seleccionadas y cosechadas a mano del Valle de Leyda el 29 de Marzo de 2016. Leyda está ubicado a 7 kilómetros del mar, en el lado poniente de la Cordillera de la Costa, es un valle de clima frío resultado de su proximidad al Océano Pacífico, lo que resulta en una lenta maduración de sus uvas que les permite obtener un carácter mineral único y una acidez natural que son su sello de distinción. Su fermentación alcohólica fue lenta y a baja temperatura; (10° - 12° C) y tuvo una duración de 12 días.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Este es un vino que en nariz ostenta intensas expresiones aromáticas, con notas herbales, cítricas, de limón y piña. En la boca es fresco, con una elegante mineralidad, de acidez vibrante, gran expresión frutal y un final cítrico.

PREMIOS

- Decanter 2017 Silver Medal **90 Puntos**
- IWC 2017 Silver Medal