

VERAMONTE



VINO ORGÁNICO
**SAUVIGNON
BLANC**
2017

VIBRANTE. FRESCO. AROMÁTICO.

Vibrante y aromático, con aromas cítricos de lima y mandarina, que se mezclan con sutiles notas perfumadas y florales. Suave y seco, este Sauvignon Blanc presenta buen volumen en boca y un largo final.



El Valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



VALLE DE CASABLANCA

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas se cosechan durante la noche para mantener su frescor y acidez. Se prensan inmediatamente y se deja decantar el jugo por 24 horas. Se trasiega y separa de las borras, tras lo cual se fermenta a baja temperatura en estanques de acero inoxidable, preservando sus aromas y frescor en boca.

COSECHA 2017

La Vendimia 2017 marca el comienzo de una nueva etapa para la viña y principalmente en éste, nuestro vino más emblemático. Nuestros viñedos han sido reconocidos con el certificado orgánico, sin duda un hito para Veramonte y este Sauvignon Blanc, el primer vino que logra su certificación. La temporada 2017 fue algo más cálida de lo acostumbrado en Casablanca, lo que se tradujo en una curva de madurez levemente más acelerada que en un año normal. Esto genera aromas cítricos y florales, los que junto con el manejo orgánico del viñedo nos entregaron un Sauvignon Blanc de un volumen importante con un final fresco y vibrante, característico de nuestro valle.



10° C



SASHIMI DE
SALMÓN



ALCOHOL
13,5°



PH
3,06 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
3,1 G/L



ACIDEZ
3,84 G/L