

VERAMONTE

VINOS PREMIUM IDENTIFICADOS CON SU TIERRA

SAUVIGNON BLANC 2014

VIBRANTE. FRESCO. AROMÁTICO.

Denominación de Origen: Valle de Casablanca

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. Nuestra propiedad ubicada en el extremo este del valle es influenciada por las suaves brisas del Pacífico y la fría niebla matinal, entregando óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

Cosecha: 2014

En terminos de calidad, la vendimia 2014 fue muy buena debido a los bajos rendimientos y condiciones secas de la temporada de primavera y verano acompañado de una extendida amplitud térmica entre día y noche. La lenta madurez de las uvas permitieron mantener su frescura, integridad de aromas y elegante acidez.

El Vino:

Fragantes aromas de hierbas frescas, cítricos como lima y mandarina se mezclan con sutiles notas perfumadas y florales. Suave y fresco, este Sauvignon Blanc presenta vibrante acidez y un final largo y sabroso.

Notas del Enólogo:

Las uvas son cosechadas durante la noche para mantener su frescor y acidez. Luego fueron prensadas, estabilizadas durante 24 horas y posterior a tres días se separaron de las lias para finalmente fermentar a baja temperatura en estanques de acero inoxidable, preservando sus aromas y frescor en boca. Una vez finalizada la fermentación, el vino decantó y se embotelló inmediatamente.

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Alcohol: 13,5%

