

VERAMONTE



VINO ORGÁNICO SAUVIGNON BLANC 2018

VALLE DE CASABLANCA

VIBRANTE.FRESCO.AROMÁTICO.

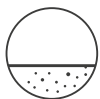
Vibrante y aromático, con aromas cítricos de lima y mandarina, que se mezclan con sutiles notas perfumadas y florales. Suave y seco, este Sauvignon Blanc presenta buen volumen en boca y un largo final.



El Valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noreste 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.



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 2018

Una temporada extraordinaria, con abundantes lluvias en el invierno, acumulando un promedio récord de los últimos diez años en el valle de Casablanca. Las temperaturas fueron moderadas durante toda la temporada, dando paso a una curva de madurez lenta, logrando una madurez fisiológica de muy buena calidad. Las uvas fueron cosechadas en condiciones óptimas, con la máxima expresión frutal del valle, entregando vinos frescos, intensos y largos.



10° C



SASHIMI DE SALMÓN



ALCOHOL
13,5°



PH
3.1 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
3,33 G/L



ACIDEZ
6,2 G/L