



RESERVA PRIVADA-SAUVIGNON BLANC



NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante, este vino es fresco, complejo y con una elegante intensidad. Se siente la fuerza de las frutas tropicales, notas cítricas, colores blancas y toques minerales. Estas características le dan una personalidad especial, fiel reflejo de su origen. Con buena concentración en el paladar, en la que la acidez juega un precioso papel.

VARIEDADES DE UVAS: 100% Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle Maule, Chile

MADURACIÓN: Fermentado en Acero inoxidable.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,00 g/l

PH: 3,28

AZUCAR RESIDUAL: 3,12 g/l

ALCOHOL: 13,0°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 10°C a 11°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer con platos frescos y livianos. Mariscos, pescados blancos y ensaladas verdes, con queso feta o de cabra.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*La Cav 90 Puntos.

*Decanter World Wine Awards 2014