



LA FIESTA SUR

SAUVIGNON BLANC 2016

Ficha Técnica

Uvas producidas en nuestro viñedo cosechadas manualmente en las primeras horas de la mañana, logrando entrada a bodega con bajas temperaturas, favoreciendo la maceración pelicular antes del prensado.

Luego, desfangado y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en frío a 13° durante 18 días.

Alcohol: 13 % vol.
Acidez: 4,5 gr/l
Azúcar: 3.0 gr/l
pH: 3,0

Nota de Cata

Color: amarillo verdoso, metálico.
Aroma: tropical, durazno, maracuyá, floral muy presente.
Boca: buena acidez, fresco, frutal, envolvente y muy persistente.

Maridaje

Mariscos, pescado fresco, ceviche.
Temperatura de servicio: 11° a 12°