



Variedad

100% Sauvignon Blanc

Notas de cata

Este vino, de color amarillo cristalino con tonos verdosos, ofrece un aroma distintivo con notas predominantes de frutas cítricas, peras y manzanas. En boca, se presenta como un vino joven y fresco con una agradable acidez balanceada. Se recomienda maridar con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla para una experiencia gastronómica óptima.

Denominación de origen

El vino proviene de la región del Valle del Maipo, específicamente en la Isla de Maipo. Los viñedos se encuentran en el centro mismo del valle, en estrecha proximidad a las orillas del río Maipo. Aquí, las vides experimentan la influencia directa de un suelo pedregoso y están expuestas a los vientos que descienden desde la Cordillera de los Andes, así como a las brisas que llegan desde la costa.

Vinificación

Este vino ha sido elaborado mediante un proceso que incluye el prensado de racimos enteros y la maceración en frío de las uvas. Posteriormente, el mosto ha fermentado en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14°C durante un período de 25 días. Después de completada la fermentación, se procedió a su clarificación, filtración y envasado, cuidando cada detalle para preservar su frescura y resaltar su expresión frutal.



Alcohol	pH	Acidez Total	Acidez Volátil	Azúcar Residual
12.5°	3.23	3.71 g/L	0.45 g/L	4.79 g/L