

SANTA TIERRA

Reserva Sauvignon Blanc

2018

- Notas de Cata:** Amarillo pálido con matices verdes. Aroma a melón con delicados dejos a espárragos. En boca, de muy buena acidez, con notas minerales y a melón. Excelente final.
- Cepas:** 100% Sauvignon Blanc.
- Origen:** 100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.
- Vinificación:** Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural después de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 12°C a 13°C. Trabajo de lías en estanque.
- Guarda:** 100% en estanques de acero inoxidable.
- Maridaje:** Este Sauvignon Blanc acompaña muy bien mariscos frescos, como ostras, erizos, ceviche de corvina o simplemente como aperitivo.

