

SANTA TIERRA

Sauvignon Blanc

2018

- Notas de Cata:** Amarillo pálido con matices verdes. En nariz, aromas a melón dulce con sutiles notas de pomelo. En boca, refrescante y bien balanceado. Frescas notas a lima y pomelo. Final persistente.
- 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 fresco vino es ideal para acompañar ceviches y mariscos como ostras y erizos en salsa verde y pescados como la reineta y la corvina.

