

Sillanki

GRAN RESERVA

Sauvignon Blanc

NOTAS DE CATA

Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante. Va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.

Temperatura de servicio: 10°C.

DESCRIPCIÓN

Valle : Maule
Variedad: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO

Viñedo : Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.

Clima : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° invierno, 18° y 29° verano. 500 mm de lluvia anual.

Suelo : Arcillas rojas, en capas de depositos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.

Cosecha: Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con dif. de 9 días, comenzando la primera semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.

Crianza: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

