

Sillan ki



RESERVA

Sauvignon Blanc

NOTAS DE CATA

Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, 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, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca. Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: 8°C.

DESCRIPCIÓN

D.O. : Maule
Variedad: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO

Viñedo : Viñedos plantados principalmente en laderas exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.
Suelo : Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.
Cosecha : Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 7 días, comenzando la 1ra semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.
Crianza : Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

