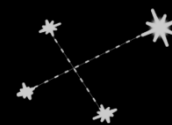




SÉRIE LIMITADA "LES TERROIRS"



LE SAUVIGNON BLANC DE CURICÓ 2015

Le Sauvignon Blanc de Curicó, proveniente de la zona cordillerana de Curicó, posee un estilo propio, joven, expresivo y elegante, con una mineralidad característica de ese terroir. Es una alternativa de estilo más sutil a los típicos Sauvignon Blanc de las zonas costaneras chilenas.

VARIEDAD	100% Sauvignon Blanc
ORIGEN	Pre-Cordillera de Curicó, sector Morza
RENDIMIENTO	9 toneladas/ha, cosecha manual
VINIFICACIÓN	Maceración sobre el 50% antes de la fermentación a 15-17°C. El 10% fermenta y añeja sobre lías en barrica de roble (roble francés, barrica con tostado tecnología cerámica).
ALCOHOL	13,0%
AZÚCAR RESIDUAL	1,29 g/L
pH	3,3
ACIDEZ TOTAL	4,9 g/L
PRODUCCIÓN	6.000 botellas
CONSERVACIÓN	3 a 5 años
Tª DE SERVICIO	10-12 °C

Notas de degustación

El color es amarillo medianamente intenso con tonos verdosos, la nariz destaca las notas cítricas y una cierta complejidad con frutas blancas y algo de madera muy suave. La boca es fresca pero llena, con las mismas notas que en la nariz, cítricas y frutas blancas pero con una nota mineral y compleja al final.

Maridajes

En aperitivos, su lado afrutado lo convierte en un vino muy apto para estas ocasiones. Sin embargo, su frescura y mineralidad lo hacen el mejor acompañante de comidas con mariscos y pescados, y gracias a su estructura hasta con pastas y carnes blancas.





Premios y Medallas



The Wine Advocate Robert Parker (Madrid, noviembre 2015)

Nota 88 Le Terroir Sauvignon Blanc 2015

Descorchados 2016 (Chile, noviembre 2015)

Nota 90 Le Terroir Sauvignon Blanc 2015