

SAUVIGNON BLANC

ORBIS RESERVA

COSECHA 2025
VALLE DEL MAIPO
100% Sauvignon Blanc

ORBIS

R E S E R V A

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12.9°	3.22	3.62 g/L	<3.65 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho mas fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un periodo de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: Cítricos muy aromáticos con notas de pera y manzana.

Paladar: Joven y fresco con una acidez equilibrada y agradable.

Gastronomía: Disfrútalo con pescados suaves, mariscos, ceviches y cangrejo.

