

CAITI

GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2024

ÁLCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13.5°	3.40	3.40 g/L	5.00 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

VINTAGE

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho más fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

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 período 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.

