

SAUVIGNON BLANC

COSECHA 2025
VALLE CENTRAL
100% Sauvignon Blanc

CAITI

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,9°	3.22	3.62 g/L	<3.65 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.

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

El mosto obtenido a través de prensado directo 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 cristalino con tonos verdosos.

Aroma: Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas.

Paladar: Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable.

Gastronomía: Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches. Quesos blancos y ensaladas.

