



VARIETALES:
Sauvignon Blanc

D.O.: Valle de Colchagua

Los vinos producidos en el Valle de Colchagua, muestran un notable equilibrio y excelente concentración.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas a mano y transportadas a la bodega en bins plásticos de 450kg de capacidad.

Los bins se descargan directamente en cintas transportadoras y se someten a una selección de racimos antes de ser cuidadosamente despalilladas y ligeramente molidas. Luego son dirigidas a las cubas de fermentación.

CATA:

Color: Amarillo suave con tonos verdes.

Aroma: Presenta aromas clásicos de duraznos de carne blanca, ají verde y un tono herbáceo, resultando un vino de gran potencia aromática.

Sabor: Una boca fresca con vibrante acidez y balance, ideal como aperitivo, entradas o mariscos.