CALITERRA

Reserva

Sauvignon Blanc 2023

Santo Tomás & Roca Fuerte vineyards, Aconcagua Region.

Origen

Suelo:
Granito de la Cordillera de la Costa.

Cuartel:
Uvas provenientes de diferentes cuarteles del campo.

Exposición:
Múltiples exposiciones.

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,07
Acidez Total: : 5,88 g/L
Azúcar Residual: 1,63 g/L

Vinificación

Fermentación:
Tanques de acero inoxidable.

Temperaturas de Fermentación:
12° - 14° Celsius.

Tiempo de Fermentación:
10 a 15 días.

Guarda & envasado

Fecha de Envasado:
Septiembre 2023.

Potencial de Guarda:
Ideal consumir desde fines de 2023 hasta fines de 2025.

Nota de Cata

Reserva Sauvignon Blanc tiene un color amarillo pálido con bordes verdosos. De gran intensidad aromática muestra todo su carácter costero, con notas cítricas y florales como la piel de pomelo, lima y azahar, acompañadas de toques a frutas tropicales como mango y maracuyá. Al final, lentamente despliega notas minerales, dando paso a una boca con una textura suave, gran frescor, balanceada acidez y una agradable sensación cítrica.

Maridaje

Ceviche de corvina y gambas.