



# 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.