

CORDILLERA SAUVIGNON BLANC 2022

Sempre buscando lugares que permitem elaborar vinhos excepcionais, foi encontrado um lugar muito especial no Valle de Osorno, com solo a 40mt de altura sobre o nível do mar, nos pés da cordilheira da costa, ao qual alcança rapidamente os 1100mt de altura, funcionando como uma barreira natural de protege contras as intensas chuvas Valdivianas.



VISUAL

Vinho de cor palha com tons amarelados



AROMA

Ao nariz demonstra sutil e complexos aromas de maracujá e notas de ervas, frutas cítricas e goiaba, tornando-o muito elegante.



PALADAR

Na boca é fresco, acentuado e com acidez muito presente que dá lugar a um final de boca cheio.

CASTAS

100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Tipo de fermentação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável. Tempo de fermentação: 18 dias Temperatura de fermentação: 16 ° C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5%

Estágio: 72% do vinho permaneceu em cubas de aço com borras finas e 28% em barricas de carvalho (14% novas e 14% de segundo uso)

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 447 | EAN: 8410113007131

