



PIONERO  
SOÑADOR



## Sauvignon Blanc 2013

VALLE DE CASABLANCA

**Viñedos** Las uvas provienen del Valle de Casablanca, de nuestro campo Belén, de su sector más bajo y fresco. Los suelos son arcillo graníticos, con componentes arenosos, de baja fertilidad lo que acompañado al clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. El viñedo esta conducido en espaldera vertical, podado a guyot y con riego por goteo. La cosecha se realiza a inicios del mes de abril.

**Vinificación** Una vez prensadas las uvas el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo un mosto de gran limpidez. Luego es fermentado con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 10 y 12°C, lo que permite desarrollar todo el potencial varietal, con notas cítricas y frutosas. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta su embotellado, preservando su frescura y aumentando su suavidad y volumen en la boca.

**Notas de Cata** **Color:** amarillo pálido con matiz verde.  
**Aroma:** notas cítricas y frutales que recuerdan el pomelo, la lima y duraznos de pulpa blanca, combinado armoniosamente con un fresco toque herbáceo.  
**Sabor:** fresco, frutal y cítrico. De tensa acidez, y un cuerpo equilibrado.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** como aperitivo, ensaladas verdes, pescados ostras y quesos frescos.  
**Temperatura de servicio :** 7°C

### Análisis

**Alcohol:** 13,0%

**pH:** 3,04

**Acidez Total:** 4,39 g/L.

**Azúcar Residual:** 3,60 g/L.

