

PIONERO

RESERVA



Sauvignon Blanc 2017

VALLE DEL MAULE

Viñedos Las uvas provienen del sector de Yerbas Buenas en la precodillera de los Andes. Los suelos son Franco arcillo arenosos de origen aluvial, con presencia de gravas. La cercanía a la cordillera genera un microclima que permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La uva se cosecha en su exacto punto de madurez en forma mecánica con selección de bayas.

Vinificación Una vez prensadas las uvas, el jugo es decantado a baja temperatura 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 la embotellación preservando su frescura y aumentando su cremosidad y volumen en la boca.

Notas de Cata **Color:** amarillo pálido con matiz verde y brillante.
Aroma: notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, duraznos de pulpa blanca y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres y toque herbáceo.
Sabor: vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y final de boca largo.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

Temperatura de servicio: servir entre 12° a 14° C.

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3,04

Acidez Total: 4,36 g/L.

Azúcar Residual: 4,48 g/L.

