

# PIONERO

## RESERVA



### Sauvignon Blanc 2019

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:** 3,08  
**Acidez Total:** 4,76 g/L.  
**Azúcar Residual:** 4,35 g/L.

