

# PIONERO

## RESERVA

### SAUVIGNON BLANC | 2021

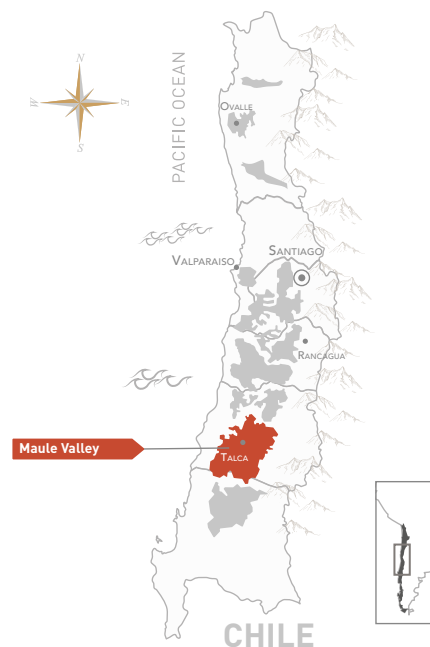
#### VALLE DEL MAULE

#### VIÑEDOS

Las uvas para este vino provienen del sector de Yervas Buenas, ubicado en la precordillera andina del Valle del Maule. Allí los suelos son de origen aluvial y textura franca, arcillosa y arenosa, 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. Estas se cosechan en su exacto punto de madurez, en forma mecánica y con selección de bayas.

#### VINIFICACIÓN

Luego del prensado de las uvas, el jugo se decanta a baja temperatura para obtener un mosto de gran limpidez. A continuación, este se fermenta con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable entre los 10° y 12° C, lo que permite desarrollar todo el potencial de la variedad, con notas cítricas y frutales.



#### NOTA DE CATA

**Color:** amarillo pálido con un matiz verdoso y brillante.

**Aroma:** notas cítricas y frutales que recuerdan a manzanas verdes, duraznos de pulpa blanca y peras, combinadas armoniosamente con toques silvestres y herbáceos.

**Sabor:** vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y un largo final de boca.

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

**Temperatura de servicio:** 8 - 10° C.

