

Sepia RESERVA



SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc 100%

Denominación de origen

Valle de Casablanca

Suelos graníticos en las planicies y arcillosos en las laderas. Su clima presenta gran influencia del Océano Pacífico, lo que asegura una maduración lenta de sus uvas.

Información de cosecha y vinificación

La temporada presentó excelentes condiciones climáticas, con ausencia de lluvias durante la floración y la cosecha, así como con temperaturas más cálidas hacia el final de la temporada. Gracias a esto, se logró una sana madurez de las uvas, obteniéndose vinos con una equilibrada acidez y gran concentración de aromas y sabores.

Cosecha: última semana de marzo.

Descripción del vino

Color: amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

Aroma: intensos y expresivos aromas a frutos tropicales, mezclados con ligeros toques herbales y frutos cítricos.

Sabor: mantiene toda la frescura y frutuosidad, con una jugosa acidez que acompaña muy bien de inicio a fin. Cuerpo ligero y largo final.

Temperatura de consumo: 8-10°C.

Maridaje: sashimi, ostras, ceviche, queso de cabra y pescados.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis 2016

Alcohol:	12.5%
pH:	3.31
Acidez Total:	4.36 g/L.
Azúcar Residual:	5.68 g/L.