





# Sauvignon Blanc 2017

#### Denominación de origen

#### Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde francoarenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

## Información de cosecha y vinificación

Este vino combina la gran expresión aromática y de sabores de la uva proveniente de los diferentes microclimas del Valle Central, obteniéndose un vino fresco, suave y muy frutal.

# Descripción del vino

Color: amarillo pálido brillante.

Aroma: delicadas notas a piña y duraznos blancos, con notas a flores blancas.

Sabor: intensamente frutal, de exquisita acidez y rica textura.

Temperatura de consumo: 8° C.

Maridaje: pescados magros, ensaladas verdes o como aperitivo.



Directora Enológica: Irene Paiva

### **A**nálisis

Alcohol: 13%

**pH:** 2.90

Acidez Total: 4.48 g/L. tartaric acid

Azúcar Residual: 5.68 g/L.



ViST∠m ∧ R

VISTAMAR

BRISA

Sauvignon Blanc

Valle Central