

# 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.

