

# HACIENDA ARAUCANO Humo Blanco Sauvignon Blanc

**VARIETALES:** 100% Sauvignon Blanc

**D.O.:** Lolol Valley



## VINIFICACIÓN:

Cosecha manual en Bins de 500 Kgs, selección de racimos en el viñedo durante la cosecha y bayas en bodega durante el proceso de entrada de vendimia. Despalillado y prensado bajo protección del O<sub>2</sub>. Maceración en prensa (4-12 hrs), encubado para estabilización de 48 hrs. Desborre por gravedad y fermentación larga con levaduras nativas desarrolladas en un Pied de cuba desde el viñedo. La fermentación se desarrolla a T° controlada de 15 a 18°C con constantes movimientos de lias finas.

## NOTA DE CATA:

Amarillo pálido, con leves reflejos verdes en el ribete de la copa. Aroma intenso de un perfil complejo, que combina frutas tropicales con notas cítricas y una cama mineral. La principal característica de este vino es su boca. Un Sav. Blanc con estructura y volumen, que llena la boca y se mantiene por mucho tiempo en ella.