

## VIÑA VISTAMAR BRISA SAUVIGNON BLANC



### VARIETALES:

Sauvignon Blanc

D.O.: Valle Central

### ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

### VINIFICACIÓN

Este vino combina la gran expresión aromática y los sabores de uvas provenientes de diferentes sectores del Valle Central, cuyos microclimas entregan vinos frescos, suaves y muy frutales.

### NOTA DE CATA:

COLOR: amarillo pálido y brillante

AROMA: delicadas notas de piña y duraznos blancos, con toques florales.

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

### MARIDAJE:

pescados magros, ensaladas verdes o como aperitivo.

### ANALÍTICA

Alcohol: 13%, pH: 3.23

Acidez total: 4.49 g/lit

Azúcar Residual: 4.48 g/lit

### PRESENTACIONES:

375 ml & 750ml