

# VIÑA VISTAMAR Reserva Sauvignon Blanc



**VARIETALES:**  
Sauvignon Blanc

**D.O.:** Valle del Maule

## ORIGEN

Las uvas para este vino provienen del sector de Yervas Buenas, ubicado en la precordillera andina del Valle del Maule. Allí los suelos son de origen aluvial y textura franca, arcillosa y arenosa con presencia de gravas. La cercanía a la cordillera genera un microclima que permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Estas se cosechan en su exacto punto de madurez, en forma mecánica y con selección de bayas.

## VINIFICACIÓN

Luego del prensado de las uvas, el jugo se decanta a baja temperatura para obtener un mosto de gran limpidez. A continuación, este se fermenta con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable entre los 10º y 12º C, lo que permite desarrollar todo el potencial de la variedad, con notas cítricas y frutales.

## NOTA DE CATA:

**COLOR:** amarillo pálido con un matiz verdoso y brillante.

**AROMA:** notas cítricas y frutales que recuerdan a manzanas verdes, duraznos de pulpa blanca y peras, combinadas armoniosamente con toques silvestres y herbáceos.

**SABOR:** vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y un largo final de boca.

## MARIDAJE:

como aperitivo o con ensaladas verdes, acompaña también pescados de roca, así como pastas y quesos frescos.

## ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5%, pH: 3.17

Acidez total: 4.32 g/lit

Azúcar Residual: 4.48 g/lit