

# RIVIERA

Wines & Spirits

## CANTAGUA

*Sauvignon Blanc*



Chile.

**PAÍS**

Valle Central.

**REGIÓN**

100% Sauvignon Blanc.

**UVAS**

Puntí Ferrer.

**BODEGA**

**CLIMA**

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

**VITICULTURA**

Edad del viñedo: 10 años.  
Sistema de conducción: Espaldera.  
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.  
Tipo de cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de marzo.

**PROCESO**

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 – 16°C.  
Maceración: Se realiza una maceración corta en prensa a 10°C por 4 horas.  
Guarda: En cubas de acero inoxidable.

**NOTA DE CATA**

**Vista:** Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.

**Nariz:** Aromas a frutos tropicales, con toques minerales y cítricos.

**Boca:** Entrada en boca con una acidez agradable, de cuerpo liviano con un final de boca muy fresco.

**MARIDAJE**

Entradas vegetales, mariscos, queso de cabra, pastas.

10 – 12°C

**TEMPERATURA DE SERVICIO**