

RIVIERA

Wines & Spirits

CASA PUNTI
Sauvignon Blanc



Chile.

PAÍS

Valle de Rapel.

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: Color amarillo pálido, vino 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