

RIVIERA

Wines & Spirits

PUNTÍ FERRER

Sauvignon Blanc



PAÍS

Chile.

REGIÓN

Valle de Curicó.

UVAS

100% Sauvignon Blanc.

BODEGA

Puntí Ferrer.

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 Km) y de la cordillera de los Andes (60 Km). Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 22 años.

Sistema de conducción: Parrón.

Densidad: 1660 plantas / Ha.

Rendimiento: 18 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen.

Segunda mitad de febrero.

PROCESO

Fermentación alcohólica: Iniciada por

levadura seca activa (Cerevisie). Temperatura 14-16°C.

Fermentación manejada de forma reductiva con un mínimo de aireación protegiendo al vino siempre de la oxidación.

Guarda: Guarda en cubas de acero inoxidable durante 2-3 meses sobre sus lías esperando el embotellado.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pálido brillante con reflejos verdes.

Nariz: Intensa de frutas cítricas, manzana verde con unos leves tonos de pasto.

Boca: Entrada en boca ácida de cuerpo liviano con un final de boca muy fresco.