

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Curicó

Variedad: Sauvignon Blanc

Alcohol: 13.5°

Cosecha

La cosecha se realiza entre la segunda quincena de febrero y la primera de marzo cuando la uva presenta su máxima expresión.

Vinificación

Fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable por 10 a 15 días con temperaturas controladas en torno a los 13°-14° C.

Notas de Cata

Color amarillo verdoso y brillante. En nariz es un vino con aromas cítricos y minerales. Nos recuerdan frutas como el durazno blanco y el ají. En boca es muy fresco y con una agradable acidez. Tiene un persistente y largo final.