

MARCHILE



Pais : Chile

D.O: Valle de Curicó

Variedad : Sauvignon Blanc

Cosecha : 2022

Alcohol: 12.5°

Cosecha

La cosecha de las uvas 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 durante 10 a 15 días con temperaturas controladas en torno a los 13°-14° C.

Nota de cata

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