

MARCHILE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Curicó

Variedade: Sauvignon Blanc

Colheita: 2022

Álcool: 13°

Colheita

A vindima realiza-se entre a segunda quinzena de fevereiro e a primeira quinzena de março, altura em que as uvas apresentam a sua expressão máxima.

Vinificação

Fermentado com leveduras seleccionadas em tanques de inox por 10 a 15 dias com temperatura controlada em torno de 13°-14° C.

Notas de degustação

Cor amarelo esverdeado brilhante. No nariz é um vinho com aromas cítricos e florais. Eles nos lembram frutas como pêssego branco e tangerina. Na boca é muito fresco e com uma acidez agradável. Tem um final persistente e longo.