

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Curicó

Variedade: Sauvignon Blanc

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

A colheita ocorre entre a segunda quinzena de fevereiro e a primeira quinzena de março, quando as uvas estão em seu melhor momento.

Vinificação

Fermentado com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável por 10 a 15 dias a temperaturas controladas de 13°-14°C.

Notas de degustação

Cor amarela com notas esverdeadas, brilhante e cristalina. No nariz, é muito intenso, com aromas que lembram frutas tropicais, como abacaxi e maracujá. Na boca é muito fresco, com uma estrutura suave e um final longo e intenso.