



# TIERRUCA



**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.