



TARAPACÁ RESERVA

SAUVIGNON BLANC

2018

D.O. VALLE DE CASABLANCA

VINIFICACIÓN: La cosecha se realizó de noche a bajas temperaturas para mantener la calidad de la uva evitando la oxidación. El proceso de recepción se hizo en un ambiente inerte y libre de oxígeno, mediante la adición constante de nieve carbónica. Luego las uvas se prensaron por un corto período de tiempo y el jugo obtenido se limpió por decantación antes de la fermentación alcohólica, la cual se efectuó por aproximadamente 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C. Posterior a la fermentación alcohólica no se realizó fermentación maloláctica ni hubo contacto con roble con el fin de preservar la refrescante acidez del vino. Finalmente la crianza duró 3 meses sobre lías finas para aumentar la complejidad y untuosidad del vino en boca.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

Aromas frescos con notas cítricas como piel de naranja, flores blancas como flor de azahar y algunos dejes tropicales como maracuyá.

Boca:

Delicado, equilibrado y de muy buena textura, con una acidez agradable y un final persistente.

MARIDAJE:



Ensaladas frescas



Quesos frescos



Mariscos, pescados blancos y ceviche de reineta

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7 - 10 °C