



## TARAPACÁ VARIETAL

### SAUVIGNON BLANC

D.O. VALLE CENTRAL

**VINIFICACIÓN:** Las uvas fueron cosechadas de noche a baja temperatura para evitar la oxidación. Posteriormente, se sometieron a un breve prensado donde el jugo de las uvas fue limpiado por decantación en tanques de acero inoxidable previo al inicio de la fermentación alcohólica. Ésta se realizó durante 15 a 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C lo que permitió liberar una mayor cantidad de tioles que nos otorgaron aromas cítricos. Finalmente, no se realizó fermentación maloláctica ni tuvo contacto con madera para resaltar su refrescante acidez.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Nariz:**

Aromas frescos con notas cítricas que recuerdan al pomelo rosado.

**Boca:**

Elegante, con una acidez muy agradable y equilibrada.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**



Quesos magros



Ensaladas



Ceviches y pescados

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

10- 12 °C