

Veramonte

ALGO EXTRAORDINARIO TE ESPERA

SAUVIGNON BLANC 2016



VIBRANTE. FRESCO. AROMÁTICO.

Denominación de Origen: Valle de Casablanca

El Valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la Cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Nuestra propiedad ubicada en el extremo este del valle es influenciada por las suaves brisas del Pacífico y la fría niebla matinal, entregando óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

Cosecha: 2016

La vendimia tuvo un desarrollo favorable, con rendimientos dentro de lo esperado. Tuvimos precipitaciones al inicio de la temporada, lo que fue muy beneficioso para la evolución de las vides. Las condiciones climáticas y la extendida amplitud térmica entre día y noche permitieron una lenta madurez de las uvas, manteniendo una excelente calidad de fruta y frescura. Lo anterior, sumado al cuidadoso manejo de los viñedos dio como resultado notas elegantes y un complejo perfil aromático.

El Vino:

Vibrante y aromático, con aromas cítricos de lima y mandarina, que se mezclan con sutiles notas perfumadas y florales. Suave y fresco, este Sauvignon Blanc presenta buen volumen en boca y un largo final.

Notas del Enólogo:

Las uvas son cosechadas durante la noche para mantener su frescor y acidez. Luego fueron prensadas, estabilizadas durante 24 horas y posterior a tres días se separaron de las lías para finalmente fermentar a baja temperatura en estanques de acero inoxidable, preservando sus aromas y frescor en boca. Una vez finalizada la fermentación, el vino decantó y se embotelló inmediatamente.

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Alcohol: 13.5%

WWW.VERAMONTE.CL