

Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Sauvignon Blanc.

Denominación de Origen: Valle de Leyda - Chile

Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano. El momento de la cosecha se decide por el sabor (balance de aromas/acidez/concentración). Cada lote del viñedo se vinifica en forma separada. Mezcla de diferentes lotes y clones. Fermentación en tanques de acero inoxidable. Sedimentación natural.

Notas de Cata: De color amarillo soleado pálido. Aromas cítricos secos, azahares y frutos tropicales. En boca, redondo con acidez suave y final persistente.

Temperatura de servicio: Servir entre 10° C y 12° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar mariscos, ceviche y ensaladas frescas con quesos de cabra. Gastronomía Thai. Excelente aperitivo.



SANTA CAROLINA

CHILE 1875

