



EDICIÓN LIMITADA

SAUVIGNON BLANC

D.O. CASABLANCA -CHILE

2021

VIÑEDO

Viñedo orgánico establecido el año 2004 con parras del clon 1, el cual es reconocido por su estructura y peso únicos en boca, además de una frescura distintiva. Sauvignon Blanc que crece rodeado de árboles nativos, en un suelo franco arcilloso y a una altitud de 280 metros sobre el nivel del mar.

VINIFICACIÓN

Uva cosechada a mano la primera semana de abril. El 60 % de la uva es despalillada y el 40 % restante prensada como racimo completo. La temperatura promedio de fermentación fue de 15°C y se realizó en estagues de acero inoxidable por alrededor de 3 semanas.

CRIANZA

Este vino fue envejecido en acero inoxidable por 6 meses con sus borras finas hasta su embotellado en Septiembre de 2021.

POTENCIAL DE GUARDA : 5-8años

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido y brillante. Este vino muestra una gran complejidad en nariz con aromas a cáscara de cítricos como pomelo, maracuyá y toques florales. La boca es expresiva y elegante. Un vino con volumen, acidez balanceada y gran carácter.

MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar productos del mar. Recomendamos disfrutarlo con pescados grasos o carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9-11 °C

ALCOHOL 13.5 %
PH 3.18
AT 7.0 g/l



4.516 Botellas



KALEI
Unda