

MONTAÑA

- DE CHILE -

Classic

- SAUVIGNON BLANC -

VARIEDADE

Sauvignon Blanc

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO



Amarelo pálido brilhante.



Notas cítricas, maçãs verdes com toques de ervas.



Boca fresca, boa acidez e corpo central.

HARMONIZAÇÃO



Sushi, ceviche ou como aperitivo.

SERVIR A



CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

2 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada. Segunda quinzena de Fevereiro

VINIFICAÇÃO

Prensado direto, o mosto é fermentado com muito pouca turbidez a uma temperatura de <15°C.

GUARDA

Em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser engarrafado.