TerraPura

SAUVIGNON BLANC 2018
RESERVA

Variedad: Sauvignon Blanc

Cosecha: 2018

Tamaño Botella: 750 ml

Región: Valle de Curicó

País: Chile

Alcohol: 12,5°

Acidez Total: 6,8 g/l

Azúcar Residual: 4,5 gr/lt

pH: 3,21

Vinificación

Las uvas que dan origen a este vino, provienen del área de Molina, cercana a la Cordillera de Los Andes, en el Valle de Curicó. Estas son cosechadas a mediados de Marzo. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (8ºC) en prensa por 2 horas. Luego de esto, comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (12-14ºC) y durará alrededor de 25 días, siempre protegido del contacto con el aire.

Notas de Cata

De color amarillo verdoso, presenta intensos aromas a frutas cítricas y tropicales, con toques florales, que hacen de éste, un vino elegante y delicado. En el paladar, es un vino fresco y frutoso con una equilibrada acidez.

Maridaje

Este Sauvignon Blanc es perfecto como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos y pastas.

Nuestra Inspiración

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado TERRAPURA, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.