



SIERRA BATUCO SAUVIGNON BLANC RESERVA

Variedad : Sauvignon Blanc
Denominación : Valle del Maule, Chile.
Origen : Viñedos Batuco.
Composición : 100% Sauvignon Blanc .
Potencial de Guarda : Se consume mejor a los 2 años de cosecha.

Suelos : Arcilloso, arenoso y aluvial profunda, fertilidad baja a media.
Topografía : Lomaje suave.
Clima : Clima mediterráneo con veranos largos y secos e inviernos frescos y lluviosos. Durante la temporada de crecimiento, las altas temperaturas diurnas son moderadas por la influencia refrescante del Océano Pacífico. Por la noche, las temperaturas caen rápidamente, lo que genera oscilaciones de temperatura de más de 25 grados, que son clave para brindar vinos ricos y

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina por la noche, cuando las temperaturas frescas protegen las uvas, utilizando un cabezal de cosecha de Proceso Selectivo Pellenc que separa suavemente las uvas de la vid, lo que permite un rápido transporte a la bodega, libre de hojas y tallos, para prensado y maceración en frío. Las uvas son fermentadas en tanques de acero inoxidable entre 14° - 18°C grados. El vino reposa sobre lías finas durante dos meses.

Notas del Enólogo:

Este Sauvignon Blanc tiene aroma a guayaba, platano y maracuyá mezclada con cítricos y frutas tropicales como lima, pomelo, complementada con suaves notas florales y toques minerales. Es elegante, con buena acidez gran volumen y persistencia. Genial como aperitivo y ensaladas frescas. Se recomienda beber entre la temperatura 10° - 14°C.

Sierra Batuco es pionera en esta recién descubierta zona vitivinícola de Chile.

Nuestros vinos reflejan la frescura del clima y la concentración de uvas de maduración lenta.

En nuestra gama Reserva encontrará vinos con cuerpo con crianza en roble, con estructura, concentración y una complejidad emocionante.

TEMPERATURA MARIDAJE

