



ESTATE RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2023

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en producir vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y su balance. Con este propósito, llevamos a cabo prácticas vitivinícolas sostenibles y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que representen fielmente sus viñedos.



ORIGEN

Valle de Casablanca.

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc.

CLIMA

Costero frío.

SUELO

Granito descompuesto.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 20 de marzo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y prensadas suavemente para evitar extraer fenoles amargos. El vino se introdujo en tanques de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación alcohólica, mediante levadura natural a temperaturas que oscilan entre 14°C y 16°C. Se bloquea la fermentación maloláctica y el vino envejece sobre sus lías finas durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Los aromas frescos e intensos de cítricos maduros, durazno y maracuyá de este Sauvignon Blanc se complementan con un paladar seco de cuerpo medio, con una acidez crujiente y una textura suave que conduce a un final largo y encantador. Un clásico Sauvignon Blanc chileno de clima frío, pero con una dimensión extra en el paladar.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:

Listo para beber, pero con una fruta fresca que permitirá disfrutarlo en los próximos 4 a 5 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
10°C - 12°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL