



CASA SANTIAGO

SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1990
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 18 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha mecánica durante última semana de Febrero

VINIFICACIÓN

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (*Cerevisiae*) y se desarrolla a temperaturas que varían entre los 14°C y 16°C. Fermentación se realiza bajo método reductivo con mínima aireación, protegiendo al vino de la oxidación.

Guarda: Se guarda en contacto con sus borras en cubas de acero inoxidable por 2 – 3 meses antes de su embotellación.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

Nariz: Expresivas notas cítricas y a manzanas verdes con toques de hierbas.

En boca : Jugoso, fresco, con una buena acidez y un largo y amable final de boca.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Sushi