

RESERVA SAUVIGNON BLANC

CASABLANCA · CHILE

É um Sauvignon Blanc limpo, vibrante e intenso, com aromas de frutas cítricas e flores brancas e toques de maracujá. Elaborado com uvas cultivadas na fria zona de Casablanca, tem um paladar delicado, com acidez agradável e final persistente.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2025

SOLO

Solos de origem granítica decomposta (maicillo) nas lombadas e encostas suaves — pobres, ácidos e de boa drenagem. Solos argilo-arenosos a argilosos nas áreas mais planas e baixas do vale, com maior retenção de água, que ajudam a nutrir o Chardonnay durante o ciclo.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

375 ml, 750 ml

HARMONIZAÇÃO

canapés, pescados frescos, mariscos, carnes brancas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita noturna, a baixa temperatura, evitando a oxidação;
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação;
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias a temperaturas mantidas em torno de 14 °C;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados;

Aroma: limpo, vibrante e intenso, com aromas de frutas cítricas e flores brancas e toques de maracujá;

Sabor: elaborado com uvas cultivadas na zona fria de Casablanca, tem um paladar delicado, com acidez agradável e um final persistente;