



TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.

TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

ARESTI

— PASION FAMILIAR —

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

ORIGEN:

Las uvas utilizadas para la elaboración de este Sauvignon Blanc se cosecharon a mano durante el mes de marzo luego de un largo periodo de maduración en el Valle de Leyda, a solo 8 kilómetros del Océano Pacífico. La influencia marina y la ubicación del viñedo en la ribera del río Maipo contribuyen a esta lenta maduración gracias a la brisa y las bajas temperaturas que se producen hacia el oeste.

VINIFICACIÓN:

El 100% de las uvas se cosecha a mano y luego se traslada a la bodega para un prensado de los racimos enteros. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas a baja temperatura (11 a 13 °C) a fin de preservar la frescura de las uvas. No se utiliza roble en ninguna etapa de la vinificación.

NOTA DE CATA:

Un vino que destaca por sus intensos aromas a espárrago y arvejas, moderados por ligeros toques herbáceos. Boca firme y fresca, de gran acidez y prolongado final en perfecto equilibrio.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo o para acompañar pescados y mariscos, quesos frescos o Brie.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | |
|-----------------|------------------------|
| DENOMINACIÓN | : Valle de Leyda |
| CEPA | : 100% Sauvignon Blanc |
| ALCOHOL | : 13% |
| ACIDEZ TOTAL | : 6,3 g/l |
| AZÚCAR RESIDUAL | : 2,5 g/l |
| PH | : 3.3 |

