



# 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

