

ESTATE SELECTION

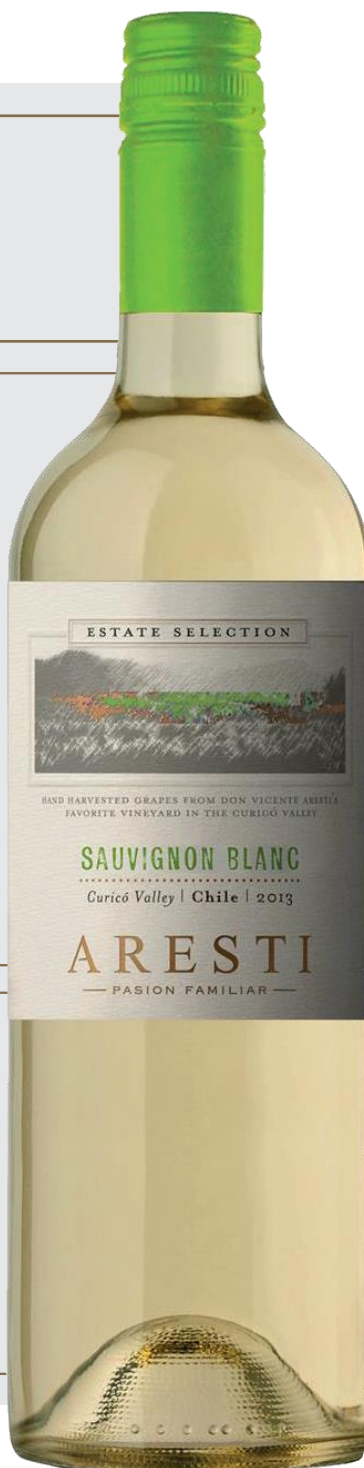
ARESTI
— PASION FAMILIAR —

SAUVIGNON BLANC VALLE DE CURICÓ

DE NUESTROS PROPIOS
VIÑEDOS EN EL CORAZÓN DEL
VALLE DE CURICÓ, NACEN
ESTOS VINOS QUE A TRAVÉS DE
SU FRESCURA, EXPRESIVIDAD Y
JUVENTUD REFLEJAN CON
HONESTIDAD SU ORIGEN Y EL
SELLO DE VIÑA ARESTI.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó
CEPA : 85% Sauvignon Blanc
15% Otras cepas
ALCOHOL : 12.5%



ORIGEN:

Las buenas condiciones climáticas permiten obtener un conjunto de frutos ideales, maduros y con sabores plenos. Al cosechar el Sauvignon Blanc, se evita la luz directa del sol para preservar todos sus frescos aromas, cosechándose entre fines de febrero y principios de marzo.

VINIFICACIÓN:

Solo un par de horas después de ser cosechadas, las uvas se prensan gentilmente en una prensa neumática. Luego, el jugo es fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura. El vino se ha mantenido entre 10 - 12 °C hasta ser embotellado para la óptima conservación.

NOTA DE CATA:

Este es un Sauvignon Blanc vibrante y fresco, de color amarillo pálido con reflejos verdes. Despliega agradable aromas tropicales con algunas notas cítricas y de hierbas. En el paladar, es fresco y de persistencia media.

MARIDAJE:

Ideal servir frío como aperitivo o como complemento de ostras, mariscos, ensaladas, queso de cabra, quiche y sushi.