

ESTATE SELECTION

SAUVIGNON BLANC - VALLE DE CURICÓ

ARESTI
— PASION FAMILIAR —

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

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.

NOTAS DE CATA:

Este es un Sauvignon Blanc vibrante y fresco, de color amarillo pálido con reflejos verdes. Despliega agradables 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: 85% Sauvignon Blanc - 15% Otras variedades

ALCOHOL: 13%

