

Terra Pura

SAUVIGNON BLANC 2017 SINGLE VINEYARD

Variedad: Sauvignon Blanc

Cosecha: 2017

Tamaño Botella: 750 ml

Región: Valle de San Antonio

País: Chile

Alcohol: 13°

Acidez Total: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 2,3 gr/l

pH: 3,36

Vinificación

Las uvas de este Single Vineyard provienen del Valle de San Antonio, caracterizado por ser un clima frío y con influencia costera, lo cual permite un gran desarrollo aromático de las uvas, con rendimientos que no superan los 8.000 Kgs/Ha. Estas uvas fueron cosechadas a mano la segunda quincena de Marzo. Una vez molida, las uvas tuvieron una maceración fría de 6 horas en cubas maceradoras de acero inoxidable con el objeto de obtener una mayor extracción de aromas y volumen en boca. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (13°C) durante 30 días.

Notas de Cata

De color amarillo con toques verdosos, este vino presenta intensos aromas cítricos, con notas minerales y herbales. En boca es chispeante con una rica acidez.

Maridaje

Este Sauvignon Blanc es ideal como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos, ensaladas y quesos frescos.

Nuestra Inspiración

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Buscando la superación con nosotros mismos y siendo amigables con el mundo. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado TERRAPURA, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

