

SINGLE VINEYARD

Terra Pura

2022

SAUVIGNON BLANC

VALLE DE SAN ANTONIO, CHILE

Tamaño Botella: 750 ml
Alcohol: 13%
Acidez Total: 6.3 g/l
Azúcar Residual: 4 g/l
pH: 3.27



VINIFICACIÓN

Las uvas de este Single Vineyard provienen del Valle de San Antonio, caracterizado por su clima frío e influencia costera, con antiguos suelos graníticos, lo que permite un gran desarrollo aromático de las uvas, muy buena acidez y mineralidad, con rendimientos que no superan los 9.000 kilos por hectárea, obteniendo una mayor concentración. Estas uvas fueron cosechadas la segunda quincena de marzo. Una vez molidas, las uvas tuvieron una maceración fría de 6 horas en cubas maceradoras de acero inoxidable para 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. 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.