

TerraPura

RESERVA

VALLE DE CURICÓ, CHILE

SAUVIGNON BLANC

2022

Tamaño Botella: 750 ml
Alcohol: 13%
Acidez Total: 7.5 g/l
Azúcar Residual: 4 g/l
pH: 3.2

VINIFICACIÓN

Las uvas que dan origen a este vino provienen del área de Molina, en el Valle de Curicó, cercano a la Cordillera de Los Andes, uno de los lugares más fríos de este valle, entregando vinos de buena acidez, de carácter fresco y floral. Las uvas son cosechadas durante la primera quincena de marzo. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (8°C) en prensa por 4 horas. Luego de esto, comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (12-14°C) y durará alrededor de 25 días, siempre protegido del contacto con el aire.

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, presenta intensos aromas a frutas cítricas y tropicales, con toques florales, que hacen de éste, un vino elegante y delicado. En el paladar, es un vino fresco y frutoso con una equilibrada acidez.

MARIDAJE

Este Sauvignon Blanc es perfecto como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos y pastas.

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.

