



## PUNTO FINAL *SAUVIGNON BLANC* 2023

### Uvas

Provenientes del Valle de Casablanca, considerada la zona por excelencia para el cultivo de esta variedad en Chile.

### Viñedos

De más de 12 años con rendimientos menores a las 10 tn por ha.

### Cosecha

A mano en bines plásticos.

### Selección

Manual de racimos y granos.

### Fermentación Alcohólica

Con levaduras indígenas durante 21 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.5%

PH: 3.4

Acidez Total: 6.2 g/l.

### NOTAS DE CATA:

Es un vino de color amarillo con reflejos verdes, en nariz presenta una perfecta armonía entre sabores herbáceos, como oliva verde, espárrago, pasto y sabores tropicales, como el pomelo, lima y ananá. Con una acidez marcada y largo final.

PUNTO FINAL  
*SAUVIGNON BLANC* 2023

OMOANANADSAUR  
AZNOBLANCVIGNOL  
IMAYPOMELOFONRE  
SCOQUILIBLANCBR  
ADAACIDEZ 2023TA  
NINOSSUAVESREFR  
ESCANTEMODERNO  
BALANCEADODISTIN  
TIVOHERBACEOELE  
GANTEPUNTOFINAL

• punto final  
sauvignon blanc  
casablanca valley