



RENACER SAUVIGNON BLANC 2022

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 Toneladas por Hectárea.

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.

Maridaje: Acompañante ideal de pescados, quesos, aperitivos y sushi.

