

VALLEY COLLECTION
CORDILLERA

Sauvignon Blanc 2015

VALE DEL ELQUI

VARIEDADES: Sauvignon Blanc

ÉPOCA DE COLHEITA: Desde 13 até 18 de Março

ORIGEM: Vale del Elqui

NOTAS DE CATAÇÃO

Vinho de brilhante cor amarela pálida, com tonalidades esverdeadas. No nariz apresenta intensos aromas cítricos com notas de pimenta e pimentão amarelo, típicos de Sauvignon Blanc desta zona. Na boca a sua acidez se destaca dando um frescor especial e mineralidade. Ele termina com um longo final de boca e equilibrado, deixando um sabor frutado que permanece na boca.

GASTRONOMÍA

Ideal para mariscos e bivalves, tais como ostras, vieiras, amêijoas, ouriços do mar e peixes brancos cozidos no limão.

DADOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13 % PH: 3,3

Acidez Total: 6,4 (tartárica) AR: 1,5 gr. /l.

FORMATOS DISPONÍVEIS: 18.75 cl / 37.5 cl / 75 cl

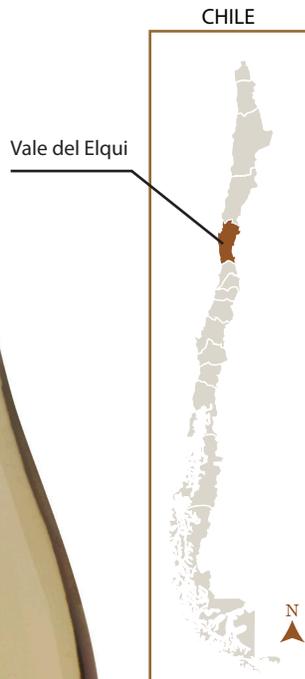
ELABORAÇÃO

Tempo de imersão: 21 dias

Temperatura de fermentação: 16° C-17°C

ENVELHECIMENTO

Não se realiza.



PUNTUACIONES Y PREMIOS

2015 do vintage - 92 Pontos, Guía Descorchados 2016, Chile

2014 do vintage - 93 Pontos, Guía Descorchados 2015, Chile

2014 do vintage - Medalha de Ouro, Catador Santiago 2015, Chile

2014 do vintage - Medalha de Ouro, Concurso Mundial del Sauvignon 2015, Francia



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl