

CORDILLERA

de los Andes®

Sauvignon Blanc 2017

VALLE DE OSORNO

VARIEDADES: Sauvignon Blanc

ÉPOCA DE VENDIMIA: 6 de Abril

ORIGEN: Valle de Osorno

NOTA DE CATA

Vino de brillante color amarillo pálido, con tonos verdosos. Presenta en nariz intensos aromas cítricos con notas a pimienta amarillo y ají, típicos del Sauvignon Blanc de esta zona.

En boca se destaca su acidez dándole una especial frescura y mineralidad. Termina con un retrogusto largo y balanceado dejando un carácter frutal que perdura en la boca.

GASTRONOMÍA

Ideal para mariscos y bivalvos, como ostras, ostiones, machas, erizos y pescados blancos cocinados en limón.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12 % PH: 3,0

Acidez Total: 6,8 (tartárica) AR: 1,3 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de fermentación: 20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

CRIANZA

No se realiza

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2015 - 92 Puntos, Guía Descorchados 2016, Chile

Añada 2014 - 93 Puntos, Guía Descorchados 2015, Chile

Añada 2014 - Medalla de oro, Catador Santiago 2015, Chile

Añada 2014 - Medalla de oro, Concurso Mundial del Sauvignon 2015, Francia



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl