

## ■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - SAUVIGNON BLANC



### ORIGEN

Lomas de Leyda  
Valle de Leyda

### VIÑEDOS

Suelos: Son de textura fina, su delgada capa superior es franco – arcillosa y poco fértil, seguida de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo, de roca granítica descompuesta, posee una estructura

mineral diversa. El Valle tiene suaves lomajes con áreas diferentes expuestas a distintos niveles de luz solar. El clima tiene una influencia fría del Océano Pacífico y una bruma costera de verano que normalmente dura hasta el medio día. Este efecto, permite una larga temporada de maduración, lo cual asegura un proceso lento y el desarrollo de sabores y aromas intensos y frescos.

### VINIFICACIÓN

**Recepción:** La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs, luego se seleccionó y los racimos completos fueron colocados directamente en nuestras modernas prensas neumáticas. **Fermentación:** se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 15°C y 17°C. por un período de 18 a 22 días para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

100% Sauvignon Blanc Varietal del Valle de Leyda, ha sido vinificado con uvas seleccionadas y embotellado joven. Tiene un color amarillo verdoso pálido con aroma intenso a frutas cítricas como pomelo, armonizado con suaves aromas a hierbas. En el paladar es fresco, de buena acidez, con sabores frutales y minerales, de buen cuerpo y persistente. Ideal para acompañar mariscos frescos, ostras, ensaladas. Usar como aperitivo.

### ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

# UNDURRAGA

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)