



ORIGEN

Valle Central.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, textura fina, francos y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y medianamente calurosos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 750 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva fue cosechada en bins de 500 kgs. Esta fue molida y colocada en maceración en frío durante 8 horas, antes de ser prensada y puesta a fermentar.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable, durante 18 a 22 días, a una temperatura que osciló entre 15° y 17° C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es de un color amarillo verdoso con un aroma afrutado y floral. Es fresco, seco y persistente lo que lo hace insuperable solo o con ensaladas, mariscos, pescados y carnes frías.

ENÓLOGO

Patricio Lucero

SAUVIGNON BLANC

IT ALL
STARTS
WITH



U by UNDURRAGA