

LA PLAYA®



Gran Reserva

SAUVIGNON BLANC 2024

CURICÓ VALLEY • CHILE

Los viñedos están conducidos en espaldera y regados por sistema de goteo, con clones 242 y 1. En todos nuestros viñedos ponemos énfasis en un manejo que asegure una maduración lenta, garantizando una expresión vibrante y representativa de la variedad en el vino. La cosecha comenzó a mediados de marzo. Las uvas fueron llevadas a la bodega, donde fueron gentilmente prensadas. El jugo se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 14 y 16°C durante aproximadamente 15 días.

NOTA DE CATA

Vino amarillo pálido con matices verdes y platinados, muy brillante y limpio. En aromas destacan las notas cítricas, toques herbales y adicionales matices cítricos. En boca presenta excelente acidez, balance, frescura e integración.

MARIDAJE

Ensaladas verdes, ceviche, ostras, mariscos, pescados blancos con salsas al limón o al vino blanco, aperitivos y quesos frescos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Sauvignon Blanc
Alcohol: 12,5% vol
pH: 3,1
Azúcar Residual (g/L): 2
Acidez Total (g/L): 5,7



“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y estamos comprometidos a mantenerlos prístinos. Por ello, destinamos 1% de nuestras ventas a este propósito a través de ONGs locales sin fines de lucro.



CONSUMO SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER DAÑINO. NO RECOMENDADO PARA EMBARAZADAS.