

LA PLAYA®



Reserva

SAUVIGNON BLANC 2025

CURICÓ VALLEY • CHILE

Son viñedos conducidos en espaldera y regados por goteo, con los clones 242 y 1. En todos los viñedos hemos puesto énfasis en un manejo que nos asegure una lenta madurez, de forma de asegurar en el vino una gran y viva expresión de la variedad. El inicio de la cosecha fue a fin de febrero. Las uvas se llevaron a la bodega donde fueron gentilmente prensadas. El jugo obtenido se clarificó y se fermentó en estanques de acero inoxidable entre 14 y 16°C, por 15 días aproximadamente. El vino se mantuvo sobre sus lías y finalmente fue suavemente filtrado previo al embotellado.

NOTA DE CATA

Vino de color pálido con tintes verdes y platinados, muy brillante y limpio. En aroma destacan sus intensas notas cítricas y también piña fresca, además notas herbales. En boca, muy buena acidez, balance y muy fresco.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Sauvignon Blanc

Alcohol: 13% vol

pH: 3,2

Azúcar Residual (g/L): 1,2

Acidez Total (g/L): 5,8



*Historical quality consistency



**FOR THE
PLANET®**
— MEMBER —

“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.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

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