



SAUVIGNON GRIS

Variedades: Sauvignon Gris 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente

~ Recepción con característica de protección del oxígeno

~ Corta maceración fría previa al prensado

~ Prensado bajo protección del oxígeno

~ Enfriamiento del jugo a 5°C

~ Fermentación en tanques de acero inoxidable entre 14°C a 18°C

~ Sin paso alguno por barrica.

Notas del Enólogo:

Los racimos son cosechados muy maduros cuando la piel adquiere coloración gris-dorada. La protección frente al oxígeno es para cuidar sus características varietales.

Color: Ámbar intenso con reflejos dorados.

Nariz: Frutal con notas de pera, guayaba con un fino toque mineral.

Boca: Se despliega con gran volumen, es untuoso y denso. Predominan las frutas tropicales. Final persistente.

Servicio: 6°C a 8°C.

Recomendación: Acompaña muy bien frutos de mar y pescados. Ideal con caviar fresco.