



BRUT BLANC DE BLANCS

Variedades: Sauvignon Blanc 85% & Sauvignon Gris 15%

Kilogramos por hectárea: 10,000

Hectolitros por hectárea: 60-65

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

METODO DE ELABORACIÓN:

~ Cosecha manual realizada en horas tempranas

~ Protección del oxígeno con nieve carbónica

~ Extracción de jugos en prensa neumática

~ Jugo rápidamente enfriado a +5°C

~ Desborrado del jugo (separación de material vegetal)

~ Fermentación con levaduras seleccionadas entre 14 y 16°C entre 10 y 12 días

~ Trabajo «sur lies» durante 2 meses

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Expresivo Sauvignon que fusiona los intensos aromas cítricos y tropicales del Sauvignon Blanc con el carácter y estructura del Sauvignon Gris.

Color: Amarillo pálido con matices verdes.

Nariz: Aromas fragantes de pomelo, guayaba y maracuyá.

Boca: Maduro y cítrico, buena acidez con notas dulces.

Servicio: 6° a 9° C.

Recomendación: Muy recomendado como un aperitivo o acompañando pescados y mariscos.