

VALDIVIESO

SINGLE VALLEY LOT SAUVIGNON BLANC 2013

Denominación

D.O Valle de Leyda

Variedad

Sauvignon Blanc 100%

Origen

El valle de Leyda posee una fuerte influencia marítima, debido a su cercanía con el océano Pacífico. Esta área es fresca, y permite una suave y lenta maduración de la fruta, lo que determina una mayor retención de acidez. Los suelos pobres además aportan mineralidad y frescor a los vinos.

Cosecha

Cosecha a mano. Tercera semana de Marzo.

Vinificación

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despalillados.
- Las bayas pasan directamente a las prensas.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
- No ocurre fermentación maloláctica y el vino es dejado en contacto con sus lías por un periodo de 3 meses.

Notas de Degustación

Leve color amarillo con reflejos verdes. Intensos aromas recuerdan frutos tropicales, cítricos y sutiles notas herbáceas típicas de la variedad. Fresco, llena la boca de frutas, su gran intensidad frutal esta perfectamente equilibrada por una viva acidez y sutil nota mineral.

Recomendación de guarda

La tapa screw cap mantiene intactas las características del vino. Para disfrutar de su frescura joven, dentro de los tres primeros años.

Servicio y Acompañamiento Recomendado

Acompañamiento ideal de mariscos como ostiones, erizos, ostras y almejas, sopas preparadas en base a pescados, ensaladas y preparaciones con albahaca, cilantro e incluso pesto. Servir entre 9° y 10°C.

