

PREMIUM WINES

Falernia Sauvignon Blanc Reserva 2022

Branco



UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

I Beber

— Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

1,34 g/l

ACIDEZ

5,74 g/l

PH

3,23

DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos com notas de figos frescos, flores, grapefruit e sálvia. Boa personalidade na boca, com notas cítricas e de melão, acidez agradável e frescor. Um vinho bastante opulento, com longa persistência.

TERROIR

Vale do Elqui

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas de 15 kg e prensadas imediatamente. O mosto foi clarificado por sedimentação natural e fermentado em tanques de aço inoxidável a 14-16 °C, com leveduras selecionadas. No fim da fermentação, o vinho foi trasfegado e permaneceu nos tanques, em baixa temperatura e sobre as borras por pelo menos 4 meses. Não foi feita fermentação malolática. Estabilização tartárica a 4 °C antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para peixes e frutos do mar e para sopa de aspargos. Sirva a 10 °C.

QUANDO BEBER

Pronto para ser consumido.