

## CORDILLERA SAUVIGNON BLANC 2023

Sempre buscando lugares que permitem elaborar vinhos excepcionais, foi encontrado um lugar muito especial no Valle de Osorno, com solo a 40mt de altura sobre o nível do mar, nos pés da cordilheira da costa, ao qual alcança rapidamente os 1100mt de altura, funcionando como uma barreira natural de proteção contra as intensas chuvas Valdivianas.



### Visual

Cor palha com reflexos amarelados.



### Aroma

No nariz apresenta um aroma sutil e amálgama complexo de maracujá e notas de ervas e frutas cítricas e goiaba tornando-o muito elegante.



### Paladar

Na boca é fresco, intenso, com uma acidez presente que dá lugar a um final de boca completo, que abrange toda a boca.

### Castas

100% Sauvignon Blanc (Valle de Osorno)

### Vinificação

Prensagem: Desengace

Tipo de fermentação: Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável.

Tempo de fermentação: 18 dias / Temperatura de fermentação: 12°C

### Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: 80% do vinho permanece sobre as borras no aço inoxidável e 20% em barricas de carvalho (10% novas e 10% em barricas de segundo uso).

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 447 | EAN: 8410113007131

