

## CORDILLERA SAUVIGNON BLANC 2018

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 protege contras as intensas chuvas Valdivianas.



### VISUAL

Vinho brilhante de cor amarela pálido, com tons esverdeados..



### AROMA

Apresenta ao nariz aromas cítricos com notas de pimenta amarela.



### PALADAR

Na boca, enfatiza sua acidez, proporcionando uma frescura e mineralidade especiais. Final longo e equilibrado, com caráter frutado

### CASTAS

100% Sauvignon Blanc

### VINIFICAÇÃO

Tipo de fermentação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável. Tempo de fermentação: 18 dias Temperatura de fermentação: 16 ° C

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

Estágio: em aço inoxidável com suas borras

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 447 | EAN: 8410113007131

