



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA



VINO	SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC: 100%
AÑADA	2016
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS MEJORES PARCELAS DE SAUVIGNON BLANC, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO, LA UVA PASA A LA PRENSA, DONDE CON UN PENSADO SUAVE, OBTENEMOS EL MOSTO. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 600 LT., POR 20 DÍAS APROXIMADAMENTE. LUEGO EL VINO TIENE UNA CRIANZA EN CONTACTO CON SUS LÍAS DURANTE 18 MESES SIN EFECTUARSE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. EL EMBOTELLADO SE REALIZA CON UNA FILTRACIÓN RESPETUOSA CON EL VINO. GUARDA MÍNIMA DE 6 MESES EN BOTELLA PREVIO A SU COMERCIALIZACIÓN.

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO PALIDO.

LA NARIZ ES SUAVEMENTE DULCE CON AROMAS A FRUTA BLANCA FRESCA, FRUTOS DE CAROZO COMO DURAZNO BLANCO, AROMAS CÍTRICAS Y NOTAS TROPICALES DE MARACUYÁ Y PAPAYA.

LA SEGUNDA NARIZ CON NOTAS MINERALES A PIEDRA CALIZA.

EN LA BOCA ES UN SAUVIGNON BLANC MUY ATRACTIVO Y DIFERENTE, CON ACIDEZ VIBRANTE, NOTAS A FRUTA TROPICAL FRESCA, FLORES BLANCAS Y CON UNA MARAVILLOSA TEXTURA CREMOSA. ES EL VINO LARGO Y SEDOSO CON RETROGUSTO MINERAL Y DEJO SUAVE A CAMELO.