



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

VIVENDO SAUVIGNON BLANC



VINO	VIVENDO SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC 100%
AÑADA	2024
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	12,8%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestras propias uvas, inmersas en el cajón del Alto Valle Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 12 Kg. Después de una selección de racimos y despalillado, llevamos la uva a la prensa, donde con un prensado suave, obtenemos el mosto. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas, entre 14 °C y 16 °C, en un periodo promedio de 20 días. No realiza fermentación maloláctica. Efectúa una crianza de 12 meses en tanque de acero inoxidable con sus propias lías. Una vez embotellado, tiene una guarda mínima en botella de 6 meses previo a su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. La nariz con aromas a pera y manzana verde, frutas tropicales como piña y maracuyá, flores blancas y un toque cítrico dulce. La boca es muy fresca, jugosa con una acidez vibrante. Retrogusto largo gracias al tiempo sobre lías. En boca el vino se abre con notas de frutas blancas frescas, frutas cítricas acompañadas de hierbas, flores blancas y minerales como tiza. Tiene muy buen equilibrio entre la frutuosidad y la parte herbal. Es un vino delicado, suave y con textura sedosa.