



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

GRAN SAUVIGNON BLANC



VINO

GRAN SAUVIGNON BLANC
SAUVIGNON BLANC 100%

AÑADA

2018

VIÑA

CALYPTRA

ORIGEN

VALLE CACHAPOAL ANDES

ALCOHOL

13,4%

TAMAÑO DE BOTELLA

750ML.

ENÓLOGO

EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA

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 prensado 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 cítricos 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 caramelo.