



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

SOLVITA LATE HARVEST



VINO	SOLVITA SAUVIGNON BLANC LATE HARVESTED SAUVIGNON BLANC 100%
AÑADA	2023
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	16%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestras propias uvas sobremaduras, de gran concentración. Inmersas en el cajón del Valle de Alto Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 12 Kg. Después de selección de racimos y despalillado, la uva pasa a prensa vertical, sin interacción con bombas. Una vez obtenido el mosto, éste realiza la fermentación alcohólica en barricas de roble frances, a temperaturas entre 16°C y 20°C durante 45 días hasta detenerse naturalmente la fermentación y dejándonos el azúcar remanente. No se produce fermentación maloláctica. Tiene una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 Litros. Tiene una guarda mínima de botella de 12 meses.
NOTAS DE CATA	Color amarillo dorado brillante. La nariz es muy atractiva con aromas a frutos tropicales como maracuyá, papaya y mango; Frutos secos: durazno, pasas rubias, cascaritas de naranja y limón. Notas de jazmín, miel y repostería. En la boca se destaca su excelente acidez que equilibra los sabores a jalea de frutos tropicales, mermelada de naranja, duraznos secos y miel. La textura es muy cremosa y su final es largo y muy placentero.