

PETIRROJO

ORGANIC WINE

NOTAS DE CATA

Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de durazno y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.

MARIDAJE

Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos . Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: 8°C

SUELO:

Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

COSECHA:

Cosecha mecanizada y manual a partir de la 3ra semana de abril.

FERMENTACIÓN:

Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

CRIANZA:

Micro oxigenación en acero inoxidable.

AÑO:

2023

VARIEDAD:

100% Sauvignon Blanc

DO:

Colchagua

Alcohol:

12,5°

pH:

3,15

Acidez (g/l):

6,6

Azúcar (g/l):

2,1

