

PETIRROJO

ORGANIC WINE

NOTAS DE CATA

Un Sauvignon Blanc producido con uvas orgánicas, es de brillante color verde pálido. En nariz se entrelazan los aromas a durazno, cítricos como la lima y el pomelo y algunos herbáceos. Muy fresco, sabroso y mineral, mantiene sus características en boca por un largo tiempo.

MARIDAJE

Por sí solo es un aperitivo ideal, o acompañando ostras, frutos del mar frescos, ensaladas y sushi.

Temperatura de Servicio: 8°C

COSECHA:

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

RECEPCIÓN:

Luego de una rigurosa selección, las uvas fueron estrujadas y maceradas en frío durante ocho horas, antes de ser prensadas y dejadas fermentar.

ELABORACIÓN:

Fermentación de 20 días con temperaturas entre 13°C a 17°C en cubas de acero inoxidable. Maceración fría durante 6-8 horas, luego el mosto fue prensado.

VARIEDAD:

100% Sauvignon Blanc

DO:

Valle del Maule

