



CASAS PATRONALES



RESERVA

SAUVIGNON BLANC

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

Color amarillo pajizo pálido. Aromas intensos con notas a piñas, duraznos y matices cítrico. En la boca, es equilibrado, con un marcado carácter mineral, fresco, con notas a limón y pomelo. Vino de final jugoso y persistente.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc

ÁREA GEOGRÁFICA

San Clemente, Valle del Maule

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas de viñedos propios y cosechadas cuidadosamente a mano durante las primeras horas del día para conservar aromas. Maceración prefermentativa de 3 horas en prensa. Fermentación limpia en acero inoxidable a temperaturas entre 12 – 15°C con levaduras seleccionadas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo pálido. Aromas intensos con notas a piñas, duraznos y matices cítrico. En la boca, es equilibrado, con un marcado carácter mineral, fresco, con notas a limón y pomelo. Vino de final jugoso y persistente.

MARIDAJE

Se sugiere como excelente acompañamiento de mariscos frescos, pescados no grasos, salmón ahumado, ensaladas y frutas frescas.
Servir frío entre 10°C y 12° C

POTENCIAL DE GUARDA

3 a 4 años.

