



Vinos de Chile Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico,



moderno y refinado del vino chileno.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 8°C.

Notas de Cata

Notas a hierba recién cortada, cítricos, pomelo, y frescos aromas varietales de este Valle frío. Fresco de volumen alto y gran jugosidad final, acidez natural refrescante y sabores balanceados.

Maridaje

Perfecto como aperitivo o acompañando mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha.

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.

Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc

Premios

91 PUNTOS

2026 TIM ATKIN: Aires de Casablanca – Reserva Sauvignon Blanc 2025

Se vendimian uvas de la subregión de Tapihue del Valle, recolectadas a máquina por la noche para preservar la frescura y la acidez. Pasan seis horas sobre sus hollejos, adquiriendo un perfume extra en el proceso. Sabores intensos a grosella y pomelo dominan el paladar.