

Cerro Nevado Sauvignon Blanc



Vino de Chile

Cerro Nevado Sauvignon Blanc

Las uvas proceden del Valle de Aconcagua, una de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones



lentas y unos vinos de gran calidad.

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 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8- 10° C

Notas de Cata

Color verde lima con aromas herbáceos. En el paladar hay notas frescas a cítricos y a frutas tropicales. Vivaz y fresco con un elegante final.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despallarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.