

Vinos de Chile

Cerro Nevado Sauvignon Blanc

Las uvas proceden del Valle de Aconcagua, una de las principales zonas vitívinícolas 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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8- 10º 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 despalillarán 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.