

Las Alturas Sauvignon Blanc



Vino de Chile

Las Alturas Sauvignon Blanc

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle de Aconcagua, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta



VEGAN

con la esencia misma de la cordillera andina.

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 Carmenera.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Sevir entre 8 y 10°C.

Notas de Cata

Verde lima, herbal, cítrico y tropical. Un vino vivaz y fresco que conquista desde el primer sorbo hasta un final elegante y persistente.

Maridaje

Acompaña ensaladas frescas de aguacate y platos con presencia cítrica como el ceviche. Es ideal para disfrutar con platos de pescado al horno con verduras o quesos frescos tipo mozzarella o feta.

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.