

Vinos 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 con la esencia misma de la cordillera andina.

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 **Sevir entre 8 y 10ºC.**

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 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.

Premios

PLATA
2025 CWSA Best Value: Las Alturas Sauvignon Blanc 2024