

## Las Alturas Sauvignon Blanc



### Vino de Chile

## Las Alturas Sauvignon Blanc

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, 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 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.