



TERRAMATER®

Vineyard Reserve



Sauvignon Blanc

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Color amarillo brillante.
- **Aromas:** Notas cítricas como pomelo pero también acompañado por notas minerales.
- **Sabor:** Vino joven y fresco con agradable acidez. Buen volumen en boca y prolongado final.
- **Maridaje:**
 - Disfrutar por sí solo.
 - Pescados blancos y ceviche.
 - Preparaciones de mariscos al pil pil, o acevichados.
 - Quesos: cabra.

Temperatura recomendada al servir: 10°C (50°F).

Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la primera semana de marzo.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración membrana 0,45 micras.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13 %
- **Azúcar residual:** 2,29 g/l
- **Acidez total:** 6,8 g/l
- **pH:** 2,95

