

In Situ Reserva Sauvignon Blanc

PRODUTOR

CÓD. 948

Viña San Esteban



A linha IN SITU produzida pela Viña San Esteban, é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcágua. Fundada por José Vicente, e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade no Vale do Aconcágua. A combinação única de solo, luz e água que o Vale do Aconcágua apresenta, também desempenha um papel importante no sucesso de Viña San Esteban. O terroir Alto Aconcágua é perfeito para o cultivo de vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade

Tipo: Branco

Região: Vale do Aconcágua

Uva: Sauvignon Blanc

Cor: Amarelo pálido com reflexos esverdeados

Corpo: Leve

Notas de degustação:

Aromas intensos de toranja e limão. Sua acidez fresca persiste com intensidade. Seu final de boca apresenta toque mineral.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e maceradas a frio antes da fermentação alcoólica, que é feita em aço inoxidável com temperatura controlada (14-16°C) e em barricas de carvalho francês (10% do vinho). Ele engarrafado jovem para preservar seu caráter varietal fresco.

Maturação: 10% 5 meses (carvalho francês)

Tempo de guarda: 3 anos

Teor alcoólico: 12,7%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 8° à 10°

Harmonização:

Acompanha peixes brancos como Linguado, sushi ou frutos do mar.

Costazurra