

# 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**